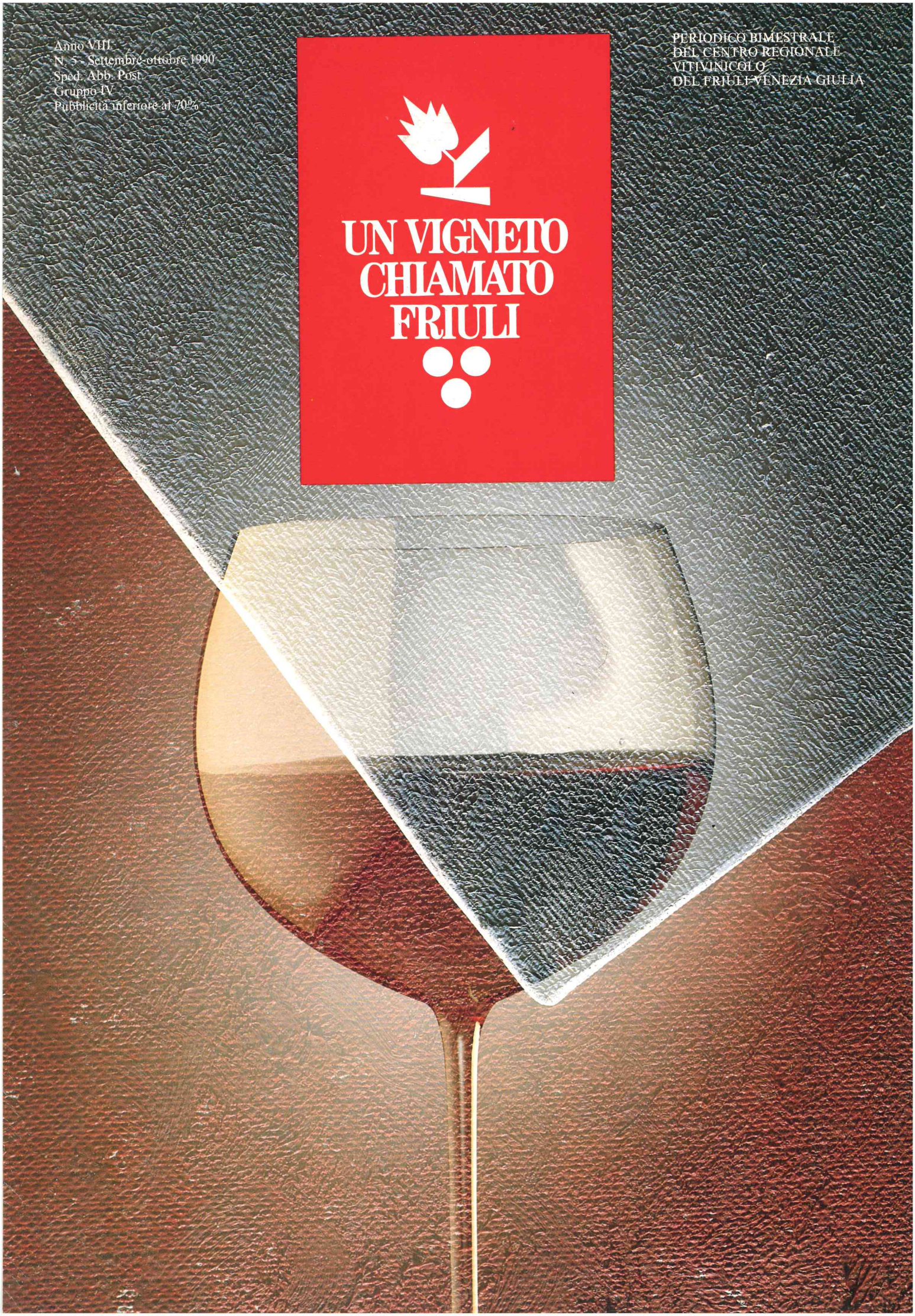
Anno VIII
N. 5 - Settembre-ottobre 1990
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI



SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Editoriale	Riflessioni in tempo di vendemmia DAVVERO BRAVI? di Piero Pittaro	2
Attualità	Investire in qualità BIASUTTI: I SERVIZI SOPRATTUTTO BENVENUTI: COSÌ IL PROGETTO VINO	4
	È il nuovo Ministro dell'Agricoltura BUON LAVORO PROF. SACCOMANDI! di Oriano Turello	8
	Ricordo di Ottavio Valerio UNA VITA PER IL FRIULI di Giorgio Zardi	9
	Aggiungi un bicchiere a tavola IL NOSTRO VINO IN GRAN BRETAGNA di Andrea Cecchini	10
	Incontro ravvicinato con l'enologia d'Oltralpe ALLA SCUOLA DI JEAN SIEGRIEST TRA CERTEZZE E IPOTESI di Claudio Fabbro	14
	Dopo le streghe di Glorenza, due leggende tra Lagundo e il Cevedale incantano il palato e riscaldano il cuore DOVE GLI OPPOSTI SI TOCCANO di Cesare Govi	18
	La situazione dei nuovi impianti D.O.C. nella nostra regione BUONE NOTIZIE DA BRUXELLES di Claudio Fabbro	22
Enologia	La fermentazione malolattica COME, QUANDO E PERCHÉ di Vanni Tavagnacco	24
Viticoltura	La pratica dell'inerbimento nel vigneto QUANDO L'ERBA FA BUON VINO di G. Colugnati - L. Baruzzini	26
Dagli archivi	Curiosità vitienologiche d'altri tempi 1864: IL BABO SUL COLLIO E SUL CARSO di Mario Castagnaviz	28
	Il Pallio di Udine e la Ribolla ALLORA COME OGGI SEMPRE QUALITÀ di Mario Castagnaviz	30
La legge nel vigneto	Dalla Gazzetta Ufficiale n. 199 OMOLOGATI 24 NUOVI CLONI SELEZIONATI IN FRIULI	32
La legge in cantina	Dal ministero dell'agricoltura e delle foreste LA PROROGA PER I NOSTRI VINI DA TAVOLA	33
	Precisazioni e chiarimenti LA DENUNCIA DI PRODUZIONE di Marco Zampar	34
	Dalla normativa della CEE I DOCUMENTI COMMERCIALI OMOLOGATI (DOCO) di Marco Zampar	36
	NOTIZIE - LETTERE	38

Riflessioni in tempo di vendemmia

Davvero bravi?

di Piero Pittaro

Scriviamo queste note mentre la vendemmia è in pieno corso. Già si delineano comunque, con certezza, qualità e quantità, non solo nel Friuli-Venezia Giulia, ma in tutta Italia.
Vendemmia leggermente scarsa in quantità nella nostra Regione, con una qualità eccellente. Forse la migliore annata degli ultimi quindici, vent'anni.
Annata storica quindi per i nostri vini non tanto nella prospettiva di farli invecchiare, quanto di renderli maggiormente fragranti, caratteristici, morbidi e fruttati a richiesta del consumatore.
L'andamento stagionale è stato particolarmente favorevole: contenute le ampelopatie, scarsa piovosità, vegetazione e quantità contenuta. Qualche zona a rischio solo dove non è arrivata l'acqua di soccorso. Niente grandine, niente imprevisti. Mercato ancora buono, sia per l'uva che per il vino, anche se non ci sono stati sensibili aumenti dei prezzi delle uve.
Si beve meno, si beve meglio. Con ogni probabilità avremo un altro anno che possiamo definire buono se confrontato con altre colture.
Nel contesto generale italiano le cose sono un po' diverse. Calo di produzione quantificabile intorno ad un 20%, meno pesante al nord, più sensibile al sud, con punte di 40-50% in Puglia, Sicilia e Sardegna.
Per il terzo anno consecutivo, quindi, la produzione italiana di vino si attesterà intorno ai 63 milioni di ettolitri. Bilancio piuttosto buono nel complesso, se escludiamo i gravi danni della siccità nel sud Italia.
Potremmo dirci bravi, in quanto — fra consumi, esportazione ed arrotondamento con la distillazione — il mercato tende a pareggiare.
Ma bravi non lo siamo affatto. In questi tre anni l'uomo nulla ha fatto per normalizzare il settore.
Il merito è tutto di Domineddio che ci ha messo lo zampino nel modo migliore.
Diciamo che, conoscendo bene i polli, il mercato del vino ha avuto tre anni di relativa tranquillità, nonostante gli uomini.
Assistiamo ancora, e lo denunciamo per l'ennesima volta, ad un proliferare di vigneti che non sempre sono «reimpianti». La pirateria dei fabbricanti di vino è sempre in agguato, pronta a colpire appena il prezzo diventa lucroso. Parecchi dubbi suscita la cessione indiscriminata del diritto di reimpianto.
Insomma, mano alle statistiche ed al calcolo delle probabilità, dopo alcuni anni di vacche grasse ci attende un futuro non tanto allegro.
Viviamo quindi, non alla giornata, ma all'annata. Nè è ipotizzabile che in un prossimo futuro si applichino interventi drastici, tali da ridimensionare la produzione in relazione ai consumi.
L'ipotesi più attendibile è un'altra. Quando la Comunità Economica Europea non erogherà più contributi a sostegno di mega-distillazioni, il mercato si ridimensionerà da solo, senza leggi, se non quella del mercato. Ed allora chi ha qualità e clienti si salverà.
Quindi avanti col rinnovo dei vigneti, avanti col rinnovo tecnologico delle cantine, avanti con la ricerca di nuovi mercati, avanti con la promozione, avanti con l'immagine dei nostri vini.
Una corsa ciclistica si vince anche per lo spessore di un tubolare ●

Pagina a fianco:
un ceppo di vite di oltre sessanta anni.

Investire in qualità

Biasutti: i servizi soprattutto

La vitivinicoltura è passata dalla fase *artigianale* di trent'anni fa a quella *industriale* del giorno d'oggi. Parallelamente, è cresciuta la sua quota nella produzione del reddito agricolo, ma anche la sua dipendenza dai fattori che compongono la politica agricola della Regione.
La vitivinicoltura, nello sforzo di migliorare il suo spessore qualitativo fino ad attingere quella qualità *totale* che l'industria ha scoperto soltanto di recente, è diventata un settore economico ad alta concentrazione di *rischio* (dal rischio-mercato al rischio-meteorologia) e, per di più, a elevato consumo di investimenti. In queste condizioni, un imprenditore ha necessità, in egual misura, di poter attingere risorse finanziarie a costi ragionevoli e di poter operare in un clima di fiducia. Le prime sono fornite generalmente dal mercato, il secondo è garantito dall'assetto politico-sociale che solo può creare le condizioni più propizie allo sviluppo dell'iniziativa dell'operatore economico, quindi anche del vitivinicoltore. In questo campo, i problemi da affrontare sono tanti; vanno dalla politica agricola (e dalla disponibilità di risorse pubbliche capaci di attivarla) a quella dell'ambiente: dalla politica dei prezzi (che include anche la disponibilità a controllare l'evoluzione dei costi) alla tutela della qualità; dalle direttive comunitarie (e dalla nostra capacità di orientarle al soddisfacimento dei nostri specifici problemi) all'attività dell'assessorato regionale all'agricoltura.
Tanti problemi. Su questi, e sulle soluzioni da dar loro, abbiamo interpellato il presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti e l'assessore regionale all'agricoltura Ivano Benvenuti. Se l'argomento trattato dà per scontato un colloquio con il responsabile della politica agricola regionale, impone il dovere di sentire chi di questa politica è il coordinatore e l'ispiratore: il presidente Biasutti, appunto. Nessuna difficoltà per incontrarlo: è un uomo cordiale e disponibile, che non lesina sul tempo da dare agli altri. A detta di tutti, anche dei suoi avversari politici, è un amministratore che ama la concretezza e che ha il dono di vedere lontano. Uno stratega, insomma, che disdegna il piccolo cabotaggio; che intende la politica come l'arte del possibile ancorata alle idee, anzi come confronto e sviluppo delle idee; che ha fatto della nostra regione un punto di riferimento obbligato nello scacchiere europeo centro-orientale; che le ha dato una prospettiva di largo raggio. Si potrebbe continuare, se Biasutti non tagliasse corto con le benemerenze che gli sono attribuite: ha un carattere schietto e aperto; è un pragmatico che guarda alle cose da fare domani, non un sentimentale che indugia sui ricordi. Gli piace parlare di programmi da realizzare, e promette di farlo anche con noi in altra occasione. Per ora, ecco le sue risposte a cinque domande.

La Regione disporrà di una minore quantità di risorse. Presidente Biasutti, ci dovremo rassegnare a questa prospettiva, oppure potrà essere trovata una via d'uscita che ripristini almeno la situazione precedente i tagli romani?

«La Regione non si rassegna certo a questa prospettiva; tanto da aver aperto col governo nazionale un contenzioso in merito ai rapporti finanziari Stato-Regione. Non è un problema semplice, soprattutto in un periodo che vede avanzare un nuovo centralismo da parte dello Stato; ma noi lo leghiamo proprio alla valorizzazione dell'autonomia che, senza adeguato supporto finanziario, rischia di essere vanificata.
È in questo senso che chiediamo la revisione della quota dei trasferimenti dallo Stato alla Regione, che oggi si attesta sui quattro decimi delle riscossioni statali in Friuli-Venezia Giulia delle principali imposte. Altre Regioni a statuto speciale ricevono una quota ben superiore: e noi chiediamo un adeguamento alle nostre reali necessità. Il discorso, quindi, non fa riferimento semplicemente ai tagli imposti dalla legge finanziaria dello stato, ma è più globale e riguarda l'intera questione dei rapporti con lo Stato, il quale continua ad accollarci competenze e spese non accompagnate da finanziamenti. Proprio in occasione del passaggio delle opere universitarie alla competenza regionale, il governo si è impegnato ad avviare la revisione del rapporto finanziario con il Friuli-Venezia Giulia. Adesso chiediamo che si passi dall'impegno ai fatti».

In ogni caso, sembra certo che la Regione modificherà, anche per le pressioni Cee, la sua politica d'intervento nell'economia. In che modo?

«È chiaro che le iniziative della Cee e l'avvicinarsi del mercato unico in Europa hanno accelerato il momento di alcune scelte, che già si profilavano a livello regionale, in merito ai criteri per gli interventi a favore dei settori produttivi. Anche se non completamente, la fase di consolidamento delle nostre imprese ha raggiunto i suoi obiettivi, che erano quelli di superare il difficile momento delle ristrutturazioni e del rilancio produttivo. Ora si deve puntare sull'offerta di servizi alle imprese per consentire loro di essere presenti in modo competitivo sui mercati, interno ed internazionale.
Il cambiamento riguarda quindi il reale inserimento nella logica del mercato, che non ammette una visione assistenzialistica dei rapporti fra ente pubblico ed aziende. Alla Cee chiediamo il tempo per operare questi cambiamenti, ma soprattutto che ci venga riconosciuto il particolare ruolo che svolgiamo come regione frontaliera della Comunità».

Quali spazi e quale attenzione saranno riservati, in questa nuova ottica, all'agricoltura?

«Il settore dell'agricoltura è uno dei più complessi, sotto l'aspetto che stiamo analizzando, a causa dell'intrecciarsi di direttive, indirizzi ed interventi comunitari, nazionali e regionali. Anche per questo comparto, però, vengono avanti indirizzi analoghi a quelli per l'industria, con l'obiettivo di favorire i servizi. Questi comprendono la ricerca, la collaborazione con l'Università di Udine, la conoscenza dei mercati e la migliore collocazione dei prodotti.
La qualità dei prodotti e la capacità di essere competitivi sui mercati sono gli obiettivi da avere presenti in vista del mercato unico europeo; e quindi i nostri sforzi dovranno essere tesi a fare in modo che la nostra agricoltura abbia tutto il supporto di servizi necessari a questo fine».

Nel settore vitivinicolo è avvertita l'urgenza di una promozione coordinata. Anche per una questione di economie di scala. Non ritiene, quindi, che la Regione possa — o debba — suggerire un'azione unitaria, in unità d'intenti, tra i vari enti che adesso fanno marketing in ordine sparso?

«È un suggerimento, e forse qualche cosa di più di un semplice suggerimento, che stiamo dando da tempo. Io ho anche tentato di pro-

porre un marchio regionale, soprattutto per i prodotti che vanno a proporsi all'estero. Mi pare che queste proposte trovino però qualche difficoltà proprio nella mentalità degli operatori. Credo comunque che quella di una promozione unitaria, con marchio o meno, sia la strada da seguire».

Se sui colli dell'abbazia di Rosazzo si converte a vitigno una zona incolta, gli ambientalisti insorgono. Ebbene, per dare certezze sia ai viticoltori che agli ambientalisti, non pensa sia possibile affidare alla revisione del Pur l'individuazione delle zone vocate alla viticoltura?

«È una possibilità da prendere in seria considerazione, particolarmente per le zone tipiche. Il rapporto ambiente-attività produttiva è un rapporto delicato, da analizzare con molta attenzione e direi che proprio per questo ha bisogno di normative precise, che diano sicurezza. Però oggi tutto è condizionato dalle autorizzazioni Cee».

Benvenuti: così il progetto vino

Assessore Benvenuti, a che punto è l'applicazione del progetto vino?

«La domanda è semplice, ma la risposta è articolata. Con la legge numero 13 del 1988 — meglio conosciuta come Progetto Vino — la Regione ha infatti inteso sostenere le produzioni vitivinicole nelle zone vocate prevedendo tre tipologie di intervento: la concessione di contributi in conto capitale — o, in alternativa, in conto interessi — per la realizzazione di strutture aziendali e per l'acquisto di macchinari e attrezzature; l'individuazione di aiuti supplementari ai premi previsti dal Regolamento Cee 458 del 18 febbraio '80 per i progetti di ristrutturazione collettiva dei vigneti e il concorso nel pagamento degli interessi sui prestiti di esercizio per le imprese agro-industriali di trasformazione, da destinare al pagamento del prodotto uva ai produttori agricoli singoli e associati. Sul fronte del credito e degli aiuti supplementari al Regolamento Cee 458 le provvidenze regionali hanno corrisposto — direi in modo soddisfacente ed equilibrato — alle esigenze rappresentate.

Gli interventi specifici per le strutture aziendali hanno invece dovuto sottostare ai gravi limiti conseguenti la Finanziaria statale 1990, che non ha apportato alcuna risorsa. Tale situazione è stata in parte fronteggiata con altri strumenti regionali, necessariamente contenuti. A tale situazione si è poi aggiunto il *filtro* delle note priorità, che hanno subordinato varie istanze a taluni requisiti soggettivi dei richiedenti (come, ad esempio, l'età non superiore ai 40 anni). Tutto ciò può aver indubbiamente penalizzato, anche pesantemente, iniziative di carattere strutturale o tecnologico. Con le più recenti disposizioni comunitarie si è comunque aperto uno spiraglio per introdurre un *correttivo*, almeno per il discorso delle priorità».

Non pensa sia necessaria una revisione degli incentivi alla vitivinicoltura? o, meglio, un ripensamento della politica stessa degli incentivi, dalla scelta dei destinatari alle modalità di erogazione?

«Ipotizzare una revisione globale del sistema di intervento a favore del comparto vitivinicolo può essere senza dubbio stimolante. Al tavolo delle decisioni dovrebbero però sedere tutti e tre i soggetti che hanno competenza primaria nel settore: la Regione, il ministero, la Comunità economica europea. Purtroppo, la politica agraria non è per ora possibile a farsi con questo concerto.

La Regione ha fatto, e può fare in taluni casi, da battistrada nell'individuazione di strumenti innovativi di intervento, ma non può dimenticare che vi sono regole e disposizioni comuni da cui non è ammesso derogare».

C'è chi ritiene che l'incentivo più prezioso sia la sburocratizzazione — una sorta di deregulation — degli aiuti alla vitivinicoltura. C'è infatti chi lamenta gli eccessivi ritardi: quando l'incentivo è erogato, di solito l'emergenza per la quale esso era stato concesso è stata nel frattempo superata... E poi c'è la questione dell'invadenza della burocrazia...

«L'attività di qualsiasi ente pubblico è per buona sostanza un'attività burocratica. Se da un lato la burocrazia rappresenta una tutela, dall'altro costituisce un appesantimento ed anche un limite al processo decisionale e all'attuazione degli atti normativi e tecnico- finanziari. In ambito regionale si è avviato il decentramento proprio per migliorare questo stato di cose.

Riguardo al settore vitivinicolo è emersa la possibilità di unificare tutte le competenze in capo a un solo ente, creando così un unico interlocutore per tutti i vari e molteplici problemi del comparto. Non sarà una deregulation — che d'altra parte non credo neanche possibile, a meno che non si rivoluzioni tutto l'ordinamento statale, stabilendo nuove regole per il funzionamento delle istituzioni e per l'attività di controllo — ma potrà rappresentare un'innovazione importante con ricadute positive per tutta l'attività del comparto ed a favore del comparto stesso, ivi comprese le erogazioni degli incentivi, la loro modulazione secondo le esigenze prioritarie emergenti e la miglior allocazione delle risorse disponibili.

Tutto ciò avviene anche oggi. Ma non di rado lo sforzo — pur notevole e lodevole — compiuto in tale direzione viene offuscato dalla complessità delle attuali competenze e dal sovrapporsi di sempre nuovi adempimenti, fronteggiati in una situazione di autentica emergenza. L'inadeguatezza delle risorse stru-

mentali, cui si aggiunge una ancor più acuta carenza di personale, e quindi di risorse umane, determina inevitabilmente i ritardi».

Quali sono le prospettive di sviluppo del settore alla luce degli orientamenti Cee? Puntare sulla qualità e trascurare la quantità è condizione sufficiente per ottemperare alle richieste comunitarie di contingentamento delle zone destinate alla viticoltura?

«Il Friuli-Venezia Giulia è una delle poche regioni che ha conseguito un certo ordine nel settore vitivinicolo. Ha individuato una strategia e ha assunto indirizzi ben chiari, pianificati, per la produzione del futuro, evitando di vivere alla giornata, con interventi settoriali per accontentare le esigenze più disparate. Tale scelta ha comportato un suo costo, ma ha anche consentito al settore vitivinicolo di raggiungere un'immagine prestigiosa.
Si è puntato sulla qualità, sulla specializzazione dei vigneti, su impianti attuati con vitigni di pregio e barbatelle selezionate. I risultati conseguiti hanno facilitato la promozione commerciale dei nostri vini e la loro affermazione sul mercato interno e su quelli europei e internazionali.
Continuare su questa strada penso sia una scelta obbligata, ma anche un atto dovuto alla preparazione e all'attività, straordinariamente seria e impegnativa, dei nostri viticoltori».

Quali frutti hanno portato gli ultimi disciplinari Doc?

«Hanno creato stimoli nuovi, aperto nuovi orizzonti e imposto nuove scelte viticole. Hanno anche risposto a molte aspettative, seppur tra conferme, novità e... sorprese. In generale, ritengo che i nuovi disciplinari abbiano operato un riconoscimento nei confronti di un certo modo di fare agricoltura, valorizzando la preparazione e l'esperienza dei viticoltori».

Anni fa l'allora assessore all'agricoltura di Nimis, ora sindaco (Giuseppe Longo), richiese a tutela del Ramandolo tipico la distinzione tra Ramandolo classico e Ramandolo comune. Il ministero rispose picche. Lei ritiene che la richiesta avesse dei fondamenti tuttora validi?

«Su tale questione mi pare che il ministero abbia adottato soprattutto una decisione salomonica: alla zona ristretta che comprende il territorio di Nimis e, in parte, quello di Tarcento ha infatti affidato la tipologia "Ramandolo classico", nel mentre alla restante zona Doc dei Colli Orientali del Friuli ha concesso la tipologia "Ramandolo". Tale decisione, se ha accontentato la generalità soprattutto delle aziende agro-industriali, certamente non ha fotografato le richieste della zona ristretta, il cui consorzio ha presentato un ricorso tuttora pendente al Tar del Lazio.
L'istruttoria, a suo tempo curata da parte regionale, aveva evidenziato elementi in sintonia con le richieste del Consorzio, indicando le due tipologie del "Verduzzo friulano", con le aggiunte di "amabile o dolce", e del "Ramandolo o Verduzzo ramandolo".
Penso che il Tar riesaminerà l'intera questione e valuterà tutte le tesi che, per altro, non risulta siano state in alcun modo cambiate».

Ci sono dei viticoltori insoddisfatti della tutela assicurata dai disciplinari Doc. Troppo vaga, dicono. Per una vitivinicoltura che punta tutte le sue ipotesi di sviluppo sull'esaltazione del fattore qualità, vanno proposte nuove discriminanti: come il cru. E portano — i loro sostenitori — tutta una serie di convincenti argomentazioni a supporto di questa tesi. Le stesse argomentazioni, in definitiva, addotte dai viticoltori francesi. Lei è d'accordo? E se lo è, pensa di poter fare qualcosa?

«La normativa sulle Doc risale alla legge 930 del 1963. In questi ultimi 27 anni molte cose sono indubbiamente mutate. Lo ha registrato anche il ministero, che ha al vaglio una modifica legislativa di cui però si conosce ancora poco. Affrontare ragionamenti sin tanto che non sarà nota l'impostazione del nuovo provvedimento mi pare quanto mai azzardato, anche se il *cru* è una proposta su cui puntano diverse aziende».

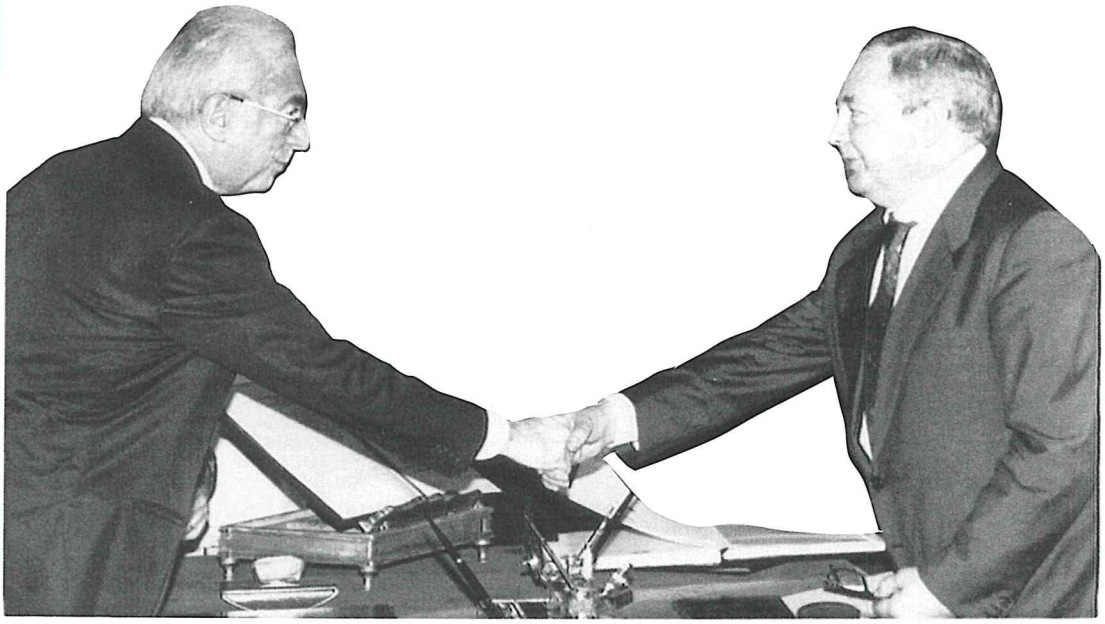
Pensa sia possibile fare qualcosa di più, e di meglio, nel campo della promozione?

«Le potenzialità di successo del prodotto vinicolo regionale sono senza dubbio legate anche all'abilità di individuare e/o rafforzare spazi a partire dai quali costruire posizioni di forza nei confronti del mercato.
In questi ultimi anni si è dato vita, grazie alla competenza e all'attività del Centro Vitivinicolo, a molteplici iniziative finalizzate a far conoscere la produzione regionale ed a presentarla nei più prestigiosi appuntamenti italiani, europei ed internazionali.
Indirizzare i consumatori all'acquisto dei nostri vini comporta il dovere di continuare tale presenza e di accompagnarla con altre misure di sostegno di tipo "non convenzionali". Nel settore della promozione c'è spazio per sperimentare nuove proposte e nuovi programmi. Sono certo che il presidente Pittaro ha idee molto chiare al riguardo; lo conferma la considerazione ottenuta in questi ultimi anni dai vini della regione»

È il nuovo Ministro dell'Agricoltura

Buon lavoro prof. Saccomandi!

di Oriano Turello



Vito Saccomandi stringe la mano al Presidente Cossiga durante la cerimonia del giuramento al Quirinale.

Il prof. Vito Saccomandi è stato nominato Ministro dell'Agricoltura. Succede all'onorevole Calogero Mannino, dimessosi dall'incarico ministeriale a seguito delle vicende che hanno caratterizzato l'iter parlamentare della legge sulla disciplina del sistema radiotelevisivo.

La nomina cade in un momento certamente importante per l'economia verde del nostro Paese. Sia sul piano interno, sia su quello internazionale, il nuovo ministro dovrà affrontare una serie di impegni di notevole portata. Vi sono infatti leggi già predisposte, che attendono, e il semestre di presidenza italiana della CEE, che comporterà il sempre delicato aspetto dei rapporti con i partner comunitari.

La scheda

Il prof. Vito Saccomandi è nato a Teramo il 23 marzo 1939. Laureato in scienze agrarie presso la Facoltà di Scienze Agrarie del Sacro Cuore con 110 e lode.

Successivamente si è specializzato in Economia dello sviluppo economico ed in Economia e finanza dell'impresa industriale. Attualmente è professore ordinario presso l'Università di Perugia dove è stato anche direttore del locale istituto di Estimo rurale e contabilità.

Dal punto di vista internazionale ha lavorato come funzionario presso la Commissione della CEE dove è stato anche capo di gabinetto aggiunto del vice-presidente della Commissione Lorenzo Natali.

Come Direttore del centro per lo sviluppo agricolo e rurale, annesso all'Università di Perugia, ha curato attività di formazione e di sviluppo rurale nell'America centrale e segnatamente nella Repubblica del Costa Rica.

Vice-Presidente dell'Istituto nazionale della nutrizione e Presidente del Comitato italiano per il Codex Alimentarius ha avuto incarichi di presidenza e partecipazioni a consigli di amministrazione di importanti imprese agroalimentari italiane.

Autore di molti studi e ricerche nel settore dell'economia politica agraria: il suo volume «Politica agraria comune ed integrazione europea» ha ricevuto il premio «un libro per l'Europa».

Quando è stato nominato ministro, ricopriva l'incarico di Direttore generale della Tutela del Ministero dell'agricoltura e foreste. In questa veste ha collaborato negli ultimi mesi con il Ministro dell'Agricoltura in tutte le attività preparatorie del semestre di presidenza CEE e del GATT.

Tutta la vasta e complessa attività svolta dal prof. Saccomandi nell'ambito ed a favore dell'agricoltura e del mondo rurale è stata ed è permeata da una sensibilità sociale e politica che arricchisce ed esalta il valore, già notevole, del talento professionale, delle intuizioni concettuali e delle molteplici esperienze del nuovo ministro.

Al prof. Saccomandi porgiamo i più fervidi auguri di buon lavoro

Ricordo di Ottavio Valerio

Una vita per il Friuli

di Giorgio Zardi

Ci sono uomini che, per intervento divino, non dovrebbero mai morire. Essi rappresentano nel tumulto delle passioni umane, nel groviglio dei problemi insoluti, nel divampare di lotte e di passioni, l'equilibrio, la saggezza, la bontà che tutto copre e perdona.
Uno di questi è stato Ottavio Valerio. La sua scomparsa si fa e si farà sentire tra le migliaia di persone che l'hanno avvicinato nella sua lunga esistenza e sarà difficile scordarne le amabili sembianze, il tono della voce chiaro e deciso, il suo continuo lottare per una causa che riteneva giusta.
Valerio era nato, da numerosa famiglia, ad Osoppo nel dicembre del 1902. Uno dei grandi amori della sua vita fu il paese natale al quale si sentì sempre legatissimo. Con il compianto sindaco Giovanni Faleschini fondò l'Osovane, la splendida compagnia dialettale che negli anni '30 percorse quasi tutti i paesi del Friuli con un repertorio di commedie gustose e sapide che fecero scoprire in lui la stoffa di un grande artista. Forse fu questa l'intima, ma non tanto nascosta, passione della sua vita. Ottavio sulle scene si trasformava immedesimandosi nella parte che gli era affidata. I drammi di Ellero lo videro tra i protagonisti sulla ribalta del teatro del collegio arcivescovile Bertoni.
L'allestimento, al regio di Parma, di una serata di friulanità fu per lui un autentico e meritato vanto. Nessuno pensava che una compagnia dialettale potesse ottenere, come ottenne, uno strepitoso successo. Le foto, le locandine, gli articoli di giornale di quella serata li custodì, come prezioso cimelio, fin che visse.
Incantava con quella sua parola suadente e sincera. Aveva una proprietà di linguaggio, sia in italiano che in friulano, difficile a trovare in altre persone ben più dotate di titoli accademici. Se avesse potuto sdoppiarsi, non sarebbe ugualmente riuscito ad accontentare quanti chiedevano la sua presenza. E finché le forze lo ressero, da un capo all'altro del mondo risuonò la parola serena e costruttiva di quest'uomo che vide negli emigranti altrettanti fratelli da sostenere, aiutare, incoraggiare ed esaltare.
La sua presidenza all'Ente Friuli nel Mondo fu contrassegnata da un grande entusiasmo e da una dedizione senza limiti. Per lui mai ci furono «gettoni di presenza» o emolumenti inerenti all'incarico. Fu soltanto — il suo — un «servizio» generosamente offerto ai friulani dispersi nel mondo. Anzi al personale sacrificio legato alla pur fortissima fibra, va aggiunto quello pecuniario. Era sempre il primo a metter mano al portafoglio: proverbiale la sua generosità.
Gran parte della laboriosa giornata fu contrassegnata dalla presenza, come educatore, nei collegi, Bertoni di Udine, Parma, Rubignacco (collegio orfani) e all'istituto di Toppo Wasserman del capoluogo friulano.
Prima d'impartire lezioni di disciplina e di costume agli altri, fu per tutti esempio di vita e di coerenza civile e cristiana. L'amore a don Bosco e il suo attaccamento alla società salesiana, accompagnarono la vita di istitutore prima, di direttore di collegio dal 1948 in poi.
Aperto, sincero, alle volte, come tutti noi, facile a qualche scatto umorale subito represso, Ottavio Valerio è stato uno degli uomini che hanno onorato il Friuli e l'Italia.
Anche nell'onorifico incarico di presidente del Ducato dei vini, seppe portare una nota di arguzia, di giovialità, mai trascendendo o immiserendo l'istituzione. L'immensa folla che a Udine e a Osoppo accompagnò la sua salma all'ultima dimora, ha dimostrato quanto la gente lo avesse compreso e amato. Di uomini come lui, il mondo ha estremo bisogno●

Aggiungi un bicchiere a tavola

Il nostro vino in Gran Bretagna

di Andrea Cecchini

Fino ad ora, per i vini del Friuli-Venezia Giulia, la Gran Bretagna non è mai stato un mercato di quelli che si definiscono «importanti».
Questione di gusti, di palati, di diverse «virtù organolettiche», ma anche e soprattutto, afferma qualche esperto, della connaturata oculatezza del cliente inglese nella spesa quotidiana.

La prestigiosa vetrina di Harrod's passerella da 30.000 clienti al giorno.

Infatti, dicono le statistiche, se ogni cittadino italiano spende ogni anno per la sua alimentazione circa 1.600 dollari (nella ricca Germania si arriva a ben 1.800 dollari Usa), nel Regno Unito questa cifra arriva a sfiorare appena i mille dollari.
Il prodotto vinicolo della nostra regione, per qualità e quindi per prezzo, difficilmente dunque riuscirà ad affermarsi, anche in futuro, sulla tavola di «Mr. Smith», che preferirà affidarsi alla classica birra, al whisky nazionale od all'intramontabile thè (gli inglesi sono i secondi consumatori europei di questa bevanda alle spalle degli irlandesi).

Ma c'è un altro segmento di mercato, suscettibile di buona espansione, che in Gran Bretagna si adatta ottimamente alla produzione vitivinicola regionale e ad altri prodotti enogastronomici del Friuli-Venezia Giulia: quello della grande ristorazione, comprensiva sia dei numerosissimi ristoranti italiani d'alta qualità sia dei ristoranti di lusso o d'eccellenza.
Ed è a questo settore che ha in particolare puntato la Regione Friuli-Venezia Giulia andando a Londra ad «offrirsi» nella prima settimana di settembre ai Grandi Magazzini «Harrod's», una vetrina di prestigio conosciuta in tutto il mondo se pensiamo che ogni giorno i suoi cinque piani di esposizione vengono visitati da circa 30.000 clienti, che raggiungono quota 100 mila sotto le festività natalizie (lasciando una media di 22 miliardi di lire ogni giorno nelle casse della proprietà, oggi egiziana).
Vini, prosciutto di San Daniele, formaggio Montasio, grappe, brandy Stock e caffè Illy (accompagnati in questa carrellata dal «made in Friuli-Venezia Giulia», dall'artigianato orafo di ispirazione longobarda, dalla produzione della sedia, dall'offerta turistica invernale ed estiva) sono stati così rappresentati nella prima settimana promossa da Harrod's del «Grand Tour of Italy», il quale ha voluto iniziare questa sua manifestazione promozionale proprio con la nostra regione, definita un «delizioso e suggestivo angolo d'Italia» dal materiale informativo distribuito dai Grandi Magazzini.
Si è trattato di un'iniziativa voluta direttamente dalla Regione allo scopo di penetrare in un mercato ancora troppo «chiuso» per noi, ma che può offrire buone potenzialità di

FROM
E REGION OF
LI -VENEZIA
GIULIA

sviluppo; e questo messaggio è stato prontamente recepito da numerosi enti e consorzi di sviluppo del Friuli-Venezia Giulia, che hanno voluto attivamente collaborare a questo «sbarco» in terra inglese; dal Centro regionale vitivinicolo ai Consorzi del prosciutto di San Daniele, del Formaggio Montasio e della Grappa friulana; dall'Unioncamere all'ESA, dalla Promosedia all'Azienda regionale per la promozione turistica, a testimoniare — come ha rilevato il presidente della Regione Adriano Biasutti — «la presenza corale ed all'insegna dell'eccellenza sul palcoscenico inglese di una piccola-grande regione».

Dopo questa manifestazione promozionale da Harrod's, ora la parola — operativamente — passa ai canali commerciali, ai produttori, ai loro Consorzi ed alle reti d'importazione, per «imporre» il marchio FVG nelle consuetudini delle ricche tavole inglesi... mentre già il Friuli-Venezia Giulia pensa, sulla base degli entusiasmi suscitati e dei consensi ricevuti a Londra, di affrontare altri mercati internazionali.

Il «fogolâr» protagonista dell'osteria friulana allestita presso i magazzini Harrod's ed alcuni momenti della manifestazione: le autorità regionali con il Presidente Biasutti; le sommeliers mentre versano agli ospiti il vino friulano; la ragazza in costume tipico friulano in compagnia di un acquirente londinese.

Le importazioni di vini italiani nel Regno Unito - 1989
Breve analisi e prospettive

Il 1989, in base ai valori statistici riferiti ai dodici mesi, è sicuramente da annoverare come un anno di positiva ulteriore penetrazione dei prodotti enologici italiani in questo mercato.
Infatti, a fronte di un complessivo ristagno nel totale delle quantità importate da tutti i paesi, la partecipazione italiana ha fatto registrare ancora un aumento, come lo scorso anno, che nel totale si aggira in +6% in quantità ed in +17% in valore.
È specialmente l'aumento in valore che è a nostro avviso molto lusinghiero e che va raffrontato con l'aumento medio in valore di tutte le importazioni, che è stato dell'8%.
Ciò dice anche inequivocabilmente che, in generale, l'acquisto di vini più costosi dall'Italia non ha pregiudicato le quantità che sono anch'esse aumentate.
Per l'intero 1989 si sono registrate importazioni di vini dall'Italia per oltre 100 milioni di sterline (220 miliardi di lire circa).
Guardando all'interno degli specifici comparti e gruppi di prodotti, possiamo confermare che l'aumento più significativo si è ancora avuto per i semi-sparkling (vini frizzanti) e per i vini bianchi, mentre per i rossi si registra una lieve diminuzione, secondo una tendenza generale.
Il consumo di vini bianchi è rappresentato per circa il 70% degli acquisti. Si ritiene comunque che il trend favorevole ai vini bianchi abbia ormai raggiunto una quota non superabile su questo mercato.
In ogni caso, al momento, il relativo successo dei vini italiani sul mercato britannico continua e viene concordemente riassunto con l'espressione «the best value for money» in quanto la qualità intrinseca dei prodotti italiani risulta spesso vincente con il prodotto concorrente, nella comparazione di prezzo nelle diverse fasce.
Da queste brevi considerazioni, appare evidente come questa situazione, riferita all'export Italia, sia molto favorevole per i vini bianchi friulani, apprezzati e riconosciuti in tutto il mondo per la loro altissima qualità.
Per quanto attiene ai dati relativi alla nostra Regione, siamo in possesso di statistiche ufficiali relative solo al 1987, ma che si possono aggiornare prendendo come riferimento le statistiche nazionali al 1989. In pratica, se la quota % del nostro prodotto nel 1987 era rappresentato per il 0.5%, possiamo ritenere che nel 1989 abbia raggiunto l'1% del totale dell'export in volume, pari a 11.500 hl di vino tutti in bottiglia.
Considerando tutte le bottiglie da 0.750 cc con un prezzo medio di 4.000 lire franco azienda, otteniamo un valore pari a circa 6 miliardi di lire che corrispondono al 2,7% in termini di valore

1

L'ambasciatore Boris Biancheri — al centro della foto — con le autorità regionali. Nella foto 1 si intravvedono il Presidente Biasutti, la signora Biancheri, il Segretario Generale Bellarose ed il Presidente della CCIAA di Trieste Tombesi.

2

3

Gala dinner all'Hyde Park Hotel di Londra: il Presidente dell'ESA Carlo Faleschini (foto 2), il Presidente della CCIAA di Udine Gianni Bravo (foto 3);

4

il Direttore del Consorzio Prosciutto di San Daniele Francesco Ciani e Tito Chiandetti Deputy Cheef Executive del gruppo Trust House Forte (foto 4);

5

il Vice Presidente della Giunta regionale Gioacchino Francescutto (foto 5).

6

Ricevimento ai Grandi Magazzini Harrod's offerto dal Ministero degli Esteri con la presenza del Sottosegretario senatrice Susanna Agnelli (foto 6).

Incontro ravvicinato con l'enologia d'Oltralpe

Alla scuola di Jean Siegriest tra certezze e ipotesi

di Claudio Fabbro

Una scienza enologica a 360°, ben condita con riflessioni agronomiche — a ribadire che il vino di gran classe non può prescindere dalla cura nel vigneto — trasferita a tecnici e viticoltori d'eccellenza con termini semplici, accessibili e dunque adottabili, sin dal raccolto 1990, nelle migliori cantine regionali.

L'Associazione enotecnici con i viticoltori. Questa, in sintesi, l'efficacia di un seminario enologico organizzato d'intesa con il Centro Vitivinicolo dall'Associazione enotecnici del Friuli-Venezia Giulia, riservato agi iscritti ed, eccezionalmente, aperto ad un ristretto numero di viticoltori, da un decennio in prima linea a sperimentare, a proprie spese e quotidiano rischio, l'idoneità della tecnologia francese applicata ai microclimi viticoli di casa nostra.

Enoseminario a Villa Florio. Protagonista di due giorni pieni di lavoro a Villa Florio di Buttrio è stato il professor Jean Siegriest, docente universitario in Beaune - Borgogna, ospite abituale del Friuli per amore dei luoghi, ma soprattutto per l'amicizia consolidata con i responsabili della nostra enologia nazionale e regionale e con loro, un centinaio di enotecnici.

L'esperienza di Jean Siegriest. L'illustre docente ha delineato, in apertura, talune sostanziali differenze geopedologiche e microclimatiche tra le migliori zone d'Oltralpe (Bordeaux, Sanserre, Sauterne, Borgogna, Alsazia, Champagne, ecc.) e le nostre zone D.O.C., di cui necessita tener conto nella strategia di cantina per le componenti fisico chimiche naturali delle uve e dei mosti.

Fatti salvi i vitigni autoctoni, la comune base ampelografica (Pinot bianco, grigio e nero, Chardonnay e Sauvignon, i Cabernet ed il Merlot) ha senz'altro facilitato l'esposizione di problematiche teorico-pratiche, interessanti vini tranquilli bianchi e rossi anche da invecchiamento. Ed ecco, di seguito, i temi approfonditi da Siegrest e completati nel dibattito.

Rapporti lievito-ossigeno. Il relatore ha ricordato l'indiscusso ruolo della microbiologia, scienza affascinante la cui conoscenza consente spesso un minor intervento fisico, con quasi azzeramento dell'intervento chimico nelle bevande ed alimenti in genere.

Iperossigenazione. Siegriest ha ricordato gli ottimi risultati ottenuti nell'ultimo decennio con tale metodo, particolarmente apprezzato in Germania dove il dott. Müller Spath ha proposto un'alternativa nuova e controcorrente intervenendo in prefermentazione con iniezioni di solo ossigeno in totale assenza di anidride solforosa. Ne consegue un processo d'imbrunimento molto marcato, con precipitazione di elementi grossolani e sostanze coloranti, grazie alla interazione tra ossigeno e antociani, con ossidoriduzione dovuta alla tirosinasi. Le uve di partenza devono essere sanissime ed i risultati aromatici, possono variare secondo i vitigni e le zone d'origine.

Si tratta di un metodo certamente interessante, soprattutto per la tendenza generale a ridurre la S02 nei vini; in Francia, secondo il relatore, l'iperossigenazione non ha incontrato gli stessi favori riscontrati nell'enologia tedesca, né è preventivabile un'espansione del metodo.

Macerazione pellicolare. Secondo il relatore l'orientamento attuale a rivedere una linea di vinificazione rigidamente in bianco è da osservarsi con favore.

In tale ambito rientra la macerazione del mosto fermentante intorno ai 10° a contatto di bucce sanissime, per un periodo da 4 a 18 ore; ne conseguono produzioni aromatiche molto marcate, con esaltazione dei caratteri di tipicità che non sono riscontrabili negli spogli violenti.
Sta al tecnico individuare i parametri ottimali «durata - temperatura» al fine di non acquisire anche sostanze ossidanti e coloranti (polifenoli, antociani, ecc.).
La possibilità di intervenire con scambiatori di calore (enofrigorifero) in recipienti d'acciaio inossidabile consente anche macerazioni più prolungate a minor temperatura (criomacerazione) e cioè per 40-50 ore a +4-6 gradi.

Crioestrazione selettiva. Siegriest ha dedicato inoltre ampio spazio a procedure di disidratazione in celle frigorifere, di uve speciali non diraspate, applicabili ai nostri Verduzzo friulano, Ramandolo, Picolit, grandi vini amabili in grado anche di affrontare l'affinamento in barrique. Questa metodologia consente accostamenti gastronomici diversi da quelli tradizionali (dolci, pasticceria, ecc.) e molto cari ai francesi, quali gli antipasti a base di patè di formaggi e fegato d'oca o anatra.
Dei due tipi di estrazione, il primo consiste in un congelamento delle uve a —5° o —10°, con pressatura immediata; il secondo prevede lo scongelamento dell'uva, fatto questo che consente irrisoria perdita di volume.
Siegriest ha sviluppato anche una robusta serie di riflessioni in merito all'*influenza della resa in succo sulla qualità dei vini*, con un'analisi delle caratteristiche potenziali, diverse da vitigno a vitigno e secondo lo stadio di maturazione e l'andamento climatico stagionale.
Egli ha delineato una serie di esperienze comparate evidenzianti equilibri progressivi con modificazione dei tenori in alcoli, polifenoli, tannini, antociani, PH, acidità e potassio.
Siegriest, consapevole di trovarsi in una Regione in cui si sta ulteriormente riscoprendo il ruolo dei vini rossi di stoffa e da invecchiamento, ha trattato la *vinificazione delle uve rosse*, sottolineando anche qui la necessità degli infittimenti dei nuovi impianti e delle basse rese unitarie, sia per ettaro che per ceppo nonché la necessità di condizionamento termico in macerazione mosto-bucce intorno ai 26-28 gradi.
Certamente determinanti, nei rossi di classe, sono i tannini originari, di cui sono ricchi raspi e vinaccioli e che variano da vitigno a vitigno. È stata una buona occasione per ricordare ai nostri viticoltori che, accanto ai Cabernet franc e sauvignon, c'è il vitigno che è l'anima dei grandi vini Bordeaux e cioè il Merlot.
Ma c'è anche il Pinot nero, gioia e dolore di ogni cantiniere e che, in Francia è un grande protagonista in quanto è vitigno «indisciplinato», di razza e ad alto indice di variabilità.
Mentre, in Francia, decenni di prove hanno portato ad una media qualitativa elevatissima, in Friuli c'è ancora molto da fare.
Qui si parla ovviamente non di preparazione di vino-base spumante, bensì di rossi tranquilli, in grado di migliorare con l'invecchiamento.
Siegriest ha ricordato ancora una volta il ruolo dei polifenoli, dell'estratto, dei tannini, non escludendo una presenza totale o parziale, nella macerazione, anche di uva *non diraspata*.

Segnali di ricorsi storici, dunque, di cui si ironizzava in tempi poco lontani, ma che ora riportano all'attualità i metodi dei nostri vecchi, così come si riscopre il grande ruolo del legno nell'affinamento, soprattutto dei piccoli recipienti di rovere francese (barrique). Della *cultura della barrique*, e del legno in generale, si è parlato, ovviamente, a lungo quale filosofia nuova ed affascinante per l'enologia italiana, ampiamente collaudata in Francia e addirittura dominante in California e Sud Africa.
Siegriest ha premesso alcune note botaniche, in cui ha illustrato le caratteristiche del legno (Pedonculè e Sessile Rouvre) secondo le zone d'origine (Allier, Nevers, Vosgi, Borgogna, Troncais), trattando anche le tecniche di costruzione delle botticelle e la loro tostatura.
Ha differenziato l'abbinamento barrique con vini bianchi o rossi, individuando nello Chardonnay il bianco di maggior idoneità alla competizione con i tannini del legno, purché in esso si attui l'intera fermentazione alcoolica, nonché malolattica. Diverso è il discorso dei vini rossi (Cabernet, Pinot nero, Merlot) in cui la barrique incide nettamente quale affinamento, a vino fatto.
Due riflessioni: la cultura della barrique nasce nella vigna, che va impostata in funzione del metodo; rare ma interessanti le vocazioni autoctone: Verduzzo, Picolit, Refosco p.r., Schioppettino (ma fra gli allievi non mancavano i convinti del Gamay, Pignolo, Tazzelenghe, quasi a chiarire al docente che la tradizionale sudditanza enologica verso la Francia può ben essere ovviata con un'autarchia viticola tanto cara ai nostri nonni).
Gli arricchimenti. Siegriest ha dato per acquisito il ruolo degli zuccheri ed acidi, confermando che già in campagna detti componenti possono e devono essere ottenuti naturalmente, con tecniche adeguate.
Vivace, come prevedibile, la discussione sul metodo (zucchero o mosto concentrato rettificato?), attese anche diverse legislazioni nazionali che impongono all'Italia una scelta obbligata ed alla Francia concedono questo ed altro.
I falsi gusti: tappo e luce. Il sughero, gioia e dolore dell'imbottigliatore, problema emergente negli ultimi anni con palleggiamento di responsabilità, ad accertato difetto, in cui le varianti sono infinite.
Si è parlato dello stato fitosanitario dei querceti del Portogallo, Spagna e Sardegna, delle alternative al sughero (composizioni, agglomerati, plastica simil-sughero, ecc.).
Notevole l'importanza della fase produttiva, ma anche quella del magazzinaggio, sia del tappo che della bottiglia finita.
E allora, dice Siegriest, bottiglie in piedi non più di 15 minuti dopo la tappatura, indi coricate, sempre e comunque!
Ed il vetro: deve essere di prima scelta, a costituire un filtro totale che impedisca ai raggi di intaccare il contenuto.
Tutti infine alle proprie cantine, a rielaborare tradizioni rinnovate e dubbi amletici, verità assolute ed ipotesi di lavoro: il vino è materia viva, alla cui creazione contribuiscono, con l'uomo, la natura, la tecnica, la scienza ed una serie di aggiustamenti calibrati che dell'enologia fanno un'arte, non un mestiere. Con la vendemmia 1990 qualcosa di nuovo è entrato nelle vigne e nei tini, a suscitare confronti e valutazioni d'ogni tipo nell'ambito di una storia bella ed infinita●

Dove gli opposti si toccano

Dopo le streghe di Glorenza, due leggende tra Lagundo e il Cevedale incantano il palato e riscaldano il cuore

di Cesare Govi

Con una soupe oignon fumée o una mousse di porcini e patate rosse o, mettiamo, filetto rollato di cervo in cornice di mirtilli e papavero di Giancarlo Godio; ovvero, col caprone rupestre tuffato in patate alpine — ma forse son marrons- glacés — di Hans Gamper borgomastro- patriarca di Algund, cosa ci si beve? La tenzone è fra vini friulani e tirolesi. Una diatriba annosa, complicata qui in ultimo dai sommeliers dei corsi trimestrali e diploma d'onore.

L'accendeva Franz Joseph Strauss, leader della CSU tedesca e imperatore della Baviera col socialdemocratico Willy Brandt, nella Stube Oberlechner del Gamper a Vellau. E Bruno Kreisky, cancelliere austriaco, provocava Otto d'Absburgo e Friedrich von Willesbach-Hohenzollern con ilari distinguo fra Blauburgunder e Cabernet franc, nel ristorante-rifugio di Godio a 2000 metri in val d'Ultimo, sui piedi dei ghiacciai del Cevedale.

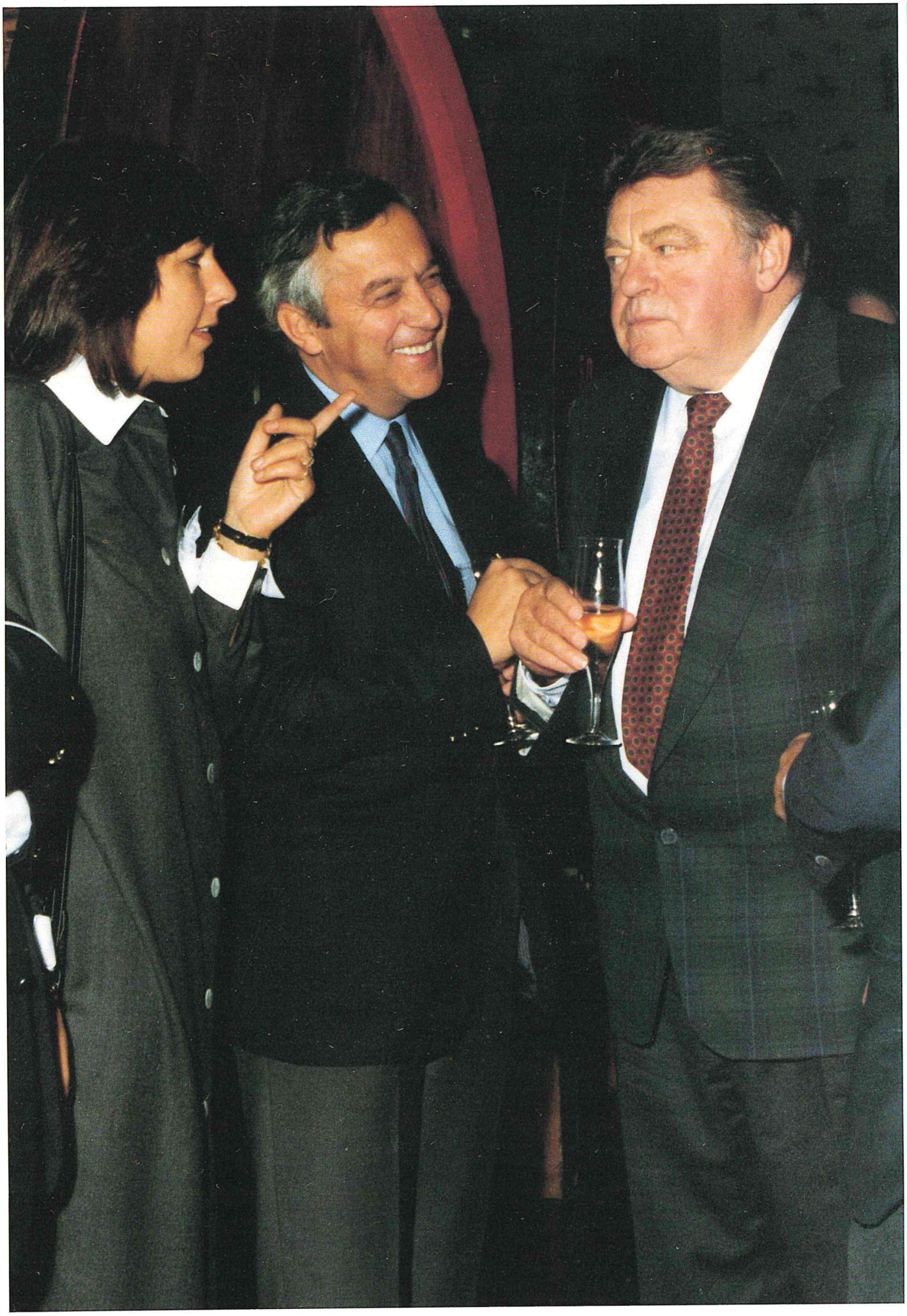
Qui ci veniva pure, fino ai suoi ultimi giorni, un Thurn und Taxis, eccelso principe teutonico-triestino, per quel godere esclusivo che il Godio serba a qualcuno: polenta di grano saraceno coniugata formaggio Marlengo fuso in una corte di finferli lavati nello Chardonnay della sinistra Tagliamento, vino anche da sostegno. Che il Godio difende dalle paturnie del clima e dell'altitudine in una cantina rocciosa, dove il vino si quieta come nel suo habitat originale.

Adesso che i ghiacciai del Cevedale, sui 4000, si son abbassati in cinque mesi di oltre 10 metri, la disputa sul bere quassù s'è alzata. Siccome fa malinconia guardare la vedretta lunga del Cevedale, ex gemma scintillante ridotta a uno sputo opaco, allora s'infervora la chiacchiera bacchica. A rinfocolare la disputa, che imporporava di fede enologica il faccione di Strauss, ci s'è messa qualche mese fa l'elezione di tre vini friulani e due sudtirolesi a sovrani europei, declassando a vassalli altrettanti francesi. Uno dei quali il gran maître Aillard della Tour d'argent parigina fa pagare tre milioni e mezzo alla bottiglia.

Sì, perché esistono degl'imbecilli capaci di tirar fuori 3.500.000 lire per una bottiglia paludata coi 114 attributi enomani fantasticati dalla *sommellerie up-to-date*. Quando alle nozze di Cana, INRI se la cava con molto meno, se pensiamo poi che da Dio aveva da salvare un certo cachet. Ha un bel da dire Piero Pittaro che una volta il vino era alimento, vale a dire a buon mercato, mentre adesso gli si propende come voluttà o perlomeno come gradimento dal costo extra strong. In Francia, da sempre, è il prezzo raccapricciante a far etichetta.

Del resto O. Wilde, la sera che per uno Champagne (Romané Conti o Lafytte) si vede sparare un conto da De Michelis o Altissimo al night, si alza senza pagare, e dà al cameriere una mancia doppia del prezzo della bottiglia. E Maupassant? A un conoscente noioso e snob tipo club del «No» Pci, che per farsi su miagolava come un ritornello «in certi casi mi sento idiota», poi magari si vantava d'esser disposto a spendere un'iradiddìo per un certo vino, sospira «Purtroppo qualcuno s'accorge solo qualche volta d'esser quello ch'è sempre».

Hans Gamper e Giancarlo Godio fanno *coincidentia oppositorum*, due criteri diversi e concordi di giudizi sui vini, sempre riferiti alla cucina. Per il Gamper il mangiare tirolese, di



stampo altotedesco, da sapore robusto ma mai pungente, come il Röstli (melange di patate, minuzie di manzo lesso, cipolle e aglio), o gli Spätzeln (gnochettini di farina o erbe in formaggio fuso), ovvero il suo Gulasch burbero ma delicato, chiama vini rossi chiari soprani o tenorili di grazia, sull'acuto frenato come i tirolesi. Mentre i friulani han timbri di contralto o baritono. Anche se il suo caprone comanda proprio Lagrein dunkel e s'accorda col Cabernet franc, bassibaritoni dai registri cupi. Sono vini che sentono il mare, dice Gamper, ne prendono gli umori bizzarri e vivono superbi e solitari.

La cucina del Godio, sovrannazionale, delicata, dagli echi sottili con impennate borgognone guerresche, deve far i conti coi 2000 metri, ove i sapori van su a *virages* queti rotti da improvvisi tornanti. Allora i vini perdono obiettività, s'acconciano ai gusti, *unicuique suum*, personali. Comunque i suoi mangiari, d'un'originalità esclusiva, il vino l'accettano da commento appartato, non deve giocare in concorrenza coi sapori o soverchiarli. E il Godio, anche lui, indica i vini friulani — ne ha una dozzina in lista eletta — da gustare

soli, da conversazione notturna, da pomeriggio e mezza mattina. Protagonisti, insomma, «*qualmente i loro bouquets d'alto profilo d'insigne devozione implorano*»: così parlò e scrisse un politico alla busca di vini egregi e dell'unità del suo multiscismatico partito. D'accordo, finferli e polenta nera e Chardonnay fan tutt'uno, ma è sfizio del caso e di sapienza rara.

Come si vede la *querelle* è annacquata, e oramai guizza solo nei *pamphlet* degli enoprofessionisti dilettanti. Quelli che, se gli metti un bicchiere in mano, attaccano a parlar di Plinio, o peggio a scriverne, e bevono a citazioni come i foglietti amorosi nei baci Perugina.

Il cav. uff. Johannes Gamper, sindaco di Algund da 45 anni, il più plebiscitario d'Europa, tien su con ospitalità patriarcale e prezzi fraterni (anche il vino!) il ristorante Oberlechner a Vellau. 1000 metri sulla valle dell'Adige, *unser Vater Etsch*, estasi illuminata d'immenso da una balconata di brezza venostana entro il Parco naturale del Tessa, il più rigoroso e fedele alla natura, scandito da torrenti e cascate, tesoro erboreo forestale e faunistico unico: 50.000 caprioli (che da tanto che lo scrivo saran magari 100.000), 120 fra camosci e stambecchi, 22 aquile, e poi galli cedroni e forcelli, scoiattoli e marmotte. Tutto vietato, anche ai cacciatori-chef dei ristoranti, al contrario di vari casi friulani. Ma ne riparleremo se si farà il Parco naturale d'Europa, e l'ora legale sarà di tutto l'anno, e doppia d'estate. Chè le foreste han bisogno di lunghi crepuscoli per esser godute.

Per Vellau ci son sentieri mozzafiato di meraviglia e mozzagambe. Ma a far la strada in auto da Merano c'è da fermarsi a Lagundo o Algund. È da vedere la più problematica chiesa moderna esistente, che serba intatta la suggestiva connotazione gotica. E poi, di rigore lo Speck del macellaio di multisecolare mestiere Edward Tschenett, e magari far festa alla tavola molto studiata del suo albergo extra, lo Gstör, con sotto una cantina da vino e Speck di 440 anni. A Vellau, all'Oberlechner del sindaco Gamper, le carni di Tschenett riprendono antiche fisionomie: la moglie Burgl gioca con le vecchie cotture di famiglia e certi condimenti di memoria cavalleresca teutonica, che il figlio Peter, dal sorriso pallido, finge di spiegare. In modo che dopo nessuno abbia capito qual bendiddìo ci sia in quei canederli bianchi e verdi, che forse son bigné delle fate. Coi quali Joseph Strauss voleva Chardonnay e Tocai friulani dal profumo di mirto, e declamava Orazio.

Gaudio, griffe della sua cucina, e a scriver Godio c'è da sbagliare. Un refuso che può scappare pure alle guide gourmet internazionali. E probabilmente allo stesso Veronelli, restauratore della rinomanza dei vini italiani. Che ha insignito il Godio col «*sole*», ultrasommo encomio per soli cinque ristoranti italiani e una ventina europei. Il «*sole*» è il supermassimo, quando piatti servizio vini cordialità superano ogni giudizio, e financo il «cuore», ambitissimo blasone, è insufficiente.

Per andar su da Giancarlo Godio, al ristorante-rifugio Genziana, si fa tutta la val d'Ultimo, l'*Ultental* delle fiabe germaniche, dalle parti di Merano. Magia verde, manciate di masi incrostati alle chiesette, malghe nei pascoli lucenti come chiostri nelle abetaie cupe, accese d'autunno dalle fiaccole gialle e rosse dei larici. Proprio dietro il ristorante-capanna Genziana s'impervia il sentiero per il Gran Zebrù verso i 4000.

Originario del lago d'Orta — anagrafe d'ottimi cuochi malgrado la fama scarsa della sua cucina —, Godio dopo l'esperienza in Francia e i masters coi più nominati chef è finito qui. E offerte e sollecitazioni finanziarie di banche internazionali per andare a Roma o Parigi manco le ha prese in nota. E con un maître di sala come Adolfo Jacopino (uno votato ai vini friulani e piemontesi) avrebbe appannato quasi tutto *le monde restaurant*. Del resto in una città dove avrebbe sistemato la sua ruota magica, che firma «gli spiedi più straordinari esistenti», protagonisti del suo mangiare «godioso»?

C'è da sapere che accanto alla capanna, il Godio ha sistemato una ruota da mulino alta 5 metri, che una cascatella sorgente fa girare

solenne. E questa ne mette in moto un'altra ove, disposti all'estremità dei raggi, cervi caprioli capretti camosci anatre manzi e vitelli di pascolo brado passano sul foco di cembro ginepro abete, e ad arrostirsi ci mettono mezza giornata. Carni d'arrotolare su grossi bastoni di quercia e noce e da addentare.
La cucina del Godio prende le distanze da quella italiana tipo la grottesca *nouvelle*, tien conto della barbarica-aristocratica borgognona-tedesca, coinvolge l'elegante francese per far pout-pourri di fantasia esclusiva. Si fa presto con 'ste maniere a diventare 5 volte cuoco d'oro, 3 volte posate d'oro, e a vita *Cordon bleu de la Commenderie des rôtisseurs* dei tempi di Rabelais. Anche se in cucina si ha un aiuto giapponese, di quelli che suonano Scarlatti, fanno le Honda e l'amore sveltissimo, fotografano, guardano Masaccio e cucinano, tutto colla stessa diligenza beota e la stessa faccia che tira gli schiaffi.
S'una VW verdone, con chauffeur e segretaria, arrivava qui Zita, ultima imperatrice d'Austria. S'incontrava colle due ultime rampolle molto ultraottuagenarie della più insigne casata di Dogi veneziani. Due amabili bisbetiche indomate, che nei fastosi saloni accanto a Ca' Foscari davan feste da romanzo per una trentina al massimo di sommoblasonati d'Europa. Ma guai a industriali d'auto giornali tv agrochimica. Zita, dama di compagnia, dogaresse, nella Stube appartata di Godio venivano per la soupe d'oignon, il bastone degli spiedi e certi incogniti flans di selvaggina e erbe. Zita aveva i suoi vini fissi, Sauvignon e Cabernet franc.
Bisogna venirci di sera, che dopo il meglio a tavola le ore si assottigliano in conversari vaghi all'odore di Irish-coffee e Chardonnay appena scantinato. E poi il Godio ha una dozzina di camere per restare a dormire. Delle notti, tutt'in una volta spasima il temporale, saette accecanti e i tuoni, lugubri repeton, rotolano nelle forre dello Zebrù. Dicono sia il diavolo che va in carrozza con sua moglie. Domattina sotto l'alba livida le streghe di Glorenza, tutte stracci e facce spaventevoli di cortecce d'albero tormentate, a cavallo di scope, verranno a rincuorare la gente con una grappa ardente muscosa

La situazione dei nuovi impianti D.O.C. nella nostra regione

Buone notizie da Bruxelles

di Claudio Fabbro

Nel numero 1 del «Vigneto» (gennaio 1990) abbiamo dedicato largo spazio alla disciplina comunitaria per il contenimento delle eccedenze vinicole. In tale ambito, sono state illustrate le possibilità lasciate al viticoltore che, per contro, intenda procedere con la vite ed il vino, avendone reddito grazie alla propria professionalità ed apertura di mercato. Finalmente buone notizie da Bruxelles dove la Commissione vino ha approvato in gran parte le richieste di 378 viticoltori della nostra Regione, avanzate dall'1.7.87 al 30.6.89 ed interessanti nuove superfici VQPRD pari ad oltre 950 ettari. Si tratta di una concessione a lungo attesa che porta, in un momento importante, una boccata di ossigeno in un settore in buona salute, ma con cronica scarsità di produzione. Per questo ed altri motivi la C.E.E. ha valutato positivamente il «Dossier Friuli», che la Direzione regionale dell'agricoltura ha potuto impostare nel migliore dei modi grazie alla disponibilità ed esperienza del dottor Ermando Montanari del Ministero dell'agricoltura e dei suoi collaboratori.

Il quadro che segue consente al lettore di avere un'idea abbastanza precisa della consistenza degli ampliamenti concessi rispetto a quelli preventivati e, allo scrivente, di fare alcune considerazioni.

1) L'interesse per l'evoluzione della viticoltura in Regione è generale e non prerogativa di poche aziende; prova ne sia che ben 378 sono gli imprenditori destinatari della concessione di 789 ettari circa, per una superficie media d'ampliamento di circa 2 ettari di nuovo impianto VQPRD.

2) Detta superficie media è nettamente sotto il tetto di 5 ettari/azienda, individuata dal Ministero quale unità oltre la quale motivazioni tecnico-economiche inducono ad operare dei tagli che vanno dal 30% al 70%.

3) La ripartizione armonica consentirà una ripresa quantitativa della produzione senza provocare impatti negativi di mercato.

4) Le aziende diretto-coltivatrici del Collio e dei Colli Orientali sono, in proporzione, numerosissime, tutte interessate ad ampliare da 1,3 a 2 ettari. Ciò consentirà l'inserimento in azienda di forze giovani che, in caso di sottodimensionamento, sarebbero state costrette al conto-terzismo o cambio d'attività. Nelle zone citate le concessioni vanno dal 95 al 100%.

5) Le concessioni «in toto» registrate in zone DOC «Carso» e «Lison-Pramaggiore» vanno valutate congiuntamente all'esiguità della richiesta, sia in termini di imprenditori che di superfici.

6) In zona «Latisana» la richiesta d'ampliamento è praticamente inesistente e comunque il taglio (oltre 40%) particolarmente elevato. Riflettano su questo stato di cose sia il Consorzio Vini Doc che i singoli operatori poiché questa peculiarità «in negativo» appare macroscopica se confrontata con le DOC contermini, anche di pianura, eppure caratterizzate da grande vivacità, sia nel «privato» che nella cooperazione.

7) Nella zona DOC Aquileia gli ampliamenti medi interessano quasi 5 ettari per azienda, nonostante un taglio piuttosto drastico (quasi il 40% del richiesto) che ha colpito aziende di robusta consistenza comunque interessata a fare vino di qualità. Le piccole-medie aziende della zona sono state, per contro, soddisfatte totalmente e potranno pertanto affrontare con sufficienza di prodotto anche l'imbottiglia-

Impianto di un nuovo vigneto nella pianura friulana.

mento, con il supporto tecnico- promozionale di un Consorzio Doc giovane e rivitalizzato.

8) La Cooperazione vinicola delle «Grave» e dell'«Isonzo» è in ottima salute, ma anche l'imprenditoria diretto-coltivatrice si è aperta a recenti e validi mercati. Gli ampliamenti medi sono diversi: 1,47 ettari × 64 aziende in «Isonzo»; 2,40 ettari × 167 aziende nelle «Grave»; diverse le percentuali di taglio (6% nell'Isonzo e 21% nelle Grave), motivato da maggior esigenza d'ampliamento, da parte di grandi aziende, nelle Grave.

9) A definizione d'istruttoria, le aziende beneficiarie saranno autorizzate, nella campagna 1990/91, ad eseguire i lavori entro la campagna 1992-93, termine improrogabile oltre il quale il diritto decade.

10) La concessione C.E.E. riporta a minor interesse la disciplina del trasferimento del diritto di reimpianto (che peraltro è incompatibile con la deroga al divieto) oggetto, in Regione, di irrisoria attivazione.

11) *In futuro:* Molto dipenderà dalle produzioni 1990 e conseguenti, eventuali, eccedenze. La disciplina, rigida e necessaria, è stata prorogata al 31.8.96 (Reg. CEE 14.5.1990 n. 1325), ma si nutre fiducia per il futuro della nostra viticoltura, ancora sottodimensionata ed il cui stato, per collocazione «eroica» fra montagna e collina di confine è ben noto agli organi preposti, a vari livelli, a giudicarne il ruolo e l'immagine ●

Tabella 1 - Regolamento C.E.E. n. 822/87, articolo 6 - Autorizzazione a nuovi impianti per vigneti a V.Q.P.R.D. - Campagna 1987/88 e 1988/89

Zona D.O.C. (V.Q.P.R.D.)	Numero domande	Superficie concessa ettari	Campagna 87/88		Campagna 88/89		TOTALI 87/89		Percentuale superficie concessa su superficie richiesta	Superficie media concessa per azienda ettari
			Numero domande	Superficie richiesta ettari	Numero domande	Superficie richiesta ettari	Numero domande	Superficie richiesta ettari		
Aquileia	13	64,47.79	3	50,28.20	10	53,87.19	13	104,15.39	61,90%	4,95.98
Carso	5	7,59.25 (1)	4	6,56.86	1	1,02.39	5	7,59.25	100 %	1,51.85
Colli Orientali del Friuli	65	135,62.15	14	31,76.70	51	111,12.74	65	142,89.44	94,91%	2,08.64
Collio	59	76,79.79	18	26,60.58	41	50,19.21	59	76,79.79	100 %	1,30.16
Grave del Friuli	167	401,05.93 (2)	46	162,33.46	121	347,64.09	167	509,97.55	78,64%	2,40.40
Isonzo	64	94,08.83	18	27,15.93	46	73,02.47	64	100,18.40	93,91%	1,47.01
Latisana	2	8,94.80	—	—	2	15,17.80	2	15,17.80	58,95%	4,47.40
Lison-Pramaggiore	3	1,27.40	1	0,46.00	2	0,81.40	3	1,27.40	100 %	0,42.46
Totali	378	789,85.94	104	305,17.73	274	652,87.89	378	958,05.62	82,44%	2,08.95

(1) di cui ettari 1,79.25 in Provincia di Gorizia e 5,80.00 in Provincia di Trieste. (2) di cui ettari 135,55.07 in Provincia di Udine e 265,50.86 in Provincia di Pordenone

La fermentazione malolattica

Come, quando e perché

Tutte le risposte a un quesito importante

di Vanni Tavagnacco

Le questioni teoriche relative alla fermentazione malolattica, il suo meccanismo ed i microrganismi che ne sono responsabili, nonché gli effetti che tale processo determina nei confronti delle caratteristiche chimico- fisiche ed organolettiche dei vini, sono da sempre motivo di attento studio, ma anche di vivaci discussioni e di varie interpretazioni da parte dei tecnici e dei vitivinicoltori.
Con questo articolo cercheremo di analizzare tutti i fattori, positivi e negativi, che caratterizzano questa fermentazione, in modo di poter avere un quadro sufficientemente chiaro ed esauriente delle implicazioni enologiche che derivano dalla sua effettuazione.
Si tratta, essenzialmente, di una decomposizione dell'acido malico in acido lattico ed anidride carbonica, per azione dei batteri lattici anaerobi che si sviluppano nella massa del vino; la conseguenza essenziale è una diminuzione, alle volte anche notevole, dell'acidità totale e quindi un ammorbidimento del vino.
È un fenomeno allo stesso tempo relativamente semplice e di una tale importanza pratica, soprattutto nella vinificazione in rosso, che non può esistere una tecnica razionale di vinificazione o di conservazione che non tenga conto di questo fenomeno e delle leggi che lo regolano.
Infatti, è un fattore guida dell'omogeneità qualitativa, poiché la diminuzione di acidità che genera è tanto più elevata quanto più l'uva è ricca in acido malico, cioè meno matura.

Ruolo e importanza della fermentazione malolattica

La conoscenza di questo fenomeno è, oggi, definitivamente acquisita, anche se non è sempre possibile condurlo secondo le proprie esigenze, come nel caso della fermentazione alcolica.
Questa fermentazione secondaria, oltre che per la diminuzione di acidità che produce, è anche necessaria per la stabilizzazione biologica del vino: salvo energici procedimenti di stabilizzazione fisico-chimica (massiccia solfitazione o filtrazione sterilizzante), un vino rosso che contiene acido malico è in grado, in particolari condizioni favorevoli, di dare uno sviluppo batterico più o meno desiderato.
In definitiva, la presenza di batteri in un mosto in fermentazione od in un vino giovane, non significa un inizio di alterazione o un prodotto compromesso.
Non è quindi corretto generalizzare e sostenere che i batteri distruggono il vino e porre come obiettivo l'assenza di qualsivoglia microorganismo nel vino; fino a quando la fermentazione malolattica non è terminata ci devono essere dei batteri nel vino rosso, anche se di seguito il concetto suaccennato riprende validità.
Vi sono batteri utili e batteri nocivi, a seconda che essi siano capaci di degradare l'acido malico o l'acido malico ed altri costituenti del vino. Si nota che lo sviluppo dei batteri utili è più facile di quello dei batteri nocivi e delle malattie che ne risultano: se tutti gli zuccheri fermentescibili sono stati trasformati dai lieviti, i batteri lattici attaccano l'acido malico, che è biologicamente meno stabile, dopo di che essi debbono scomparire, per evitare che diventino nocivi e suscettibili di trasformare pentosi residui, glicerolo, acido tartarico, con la conseguente comparsa delle classiche alterazioni (spunto, amarore, girato).
Il problema, quindi, è quello di ottenere, attraverso i batteri, alcune trasformazioni e di impedirne altre!
Una eliminazione forzata e prematura dei batteri è un errore che porta ad una stabilità illusoria, perché si può sempre temere una nuova contaminazione da parte del materiale di cantina.
Per questa ragione un vino rosso è da considerarsi veramente stabile quando tutto il suo acido malico è scomparso.

Trasformazioni chimiche, fisiche ed organolettiche

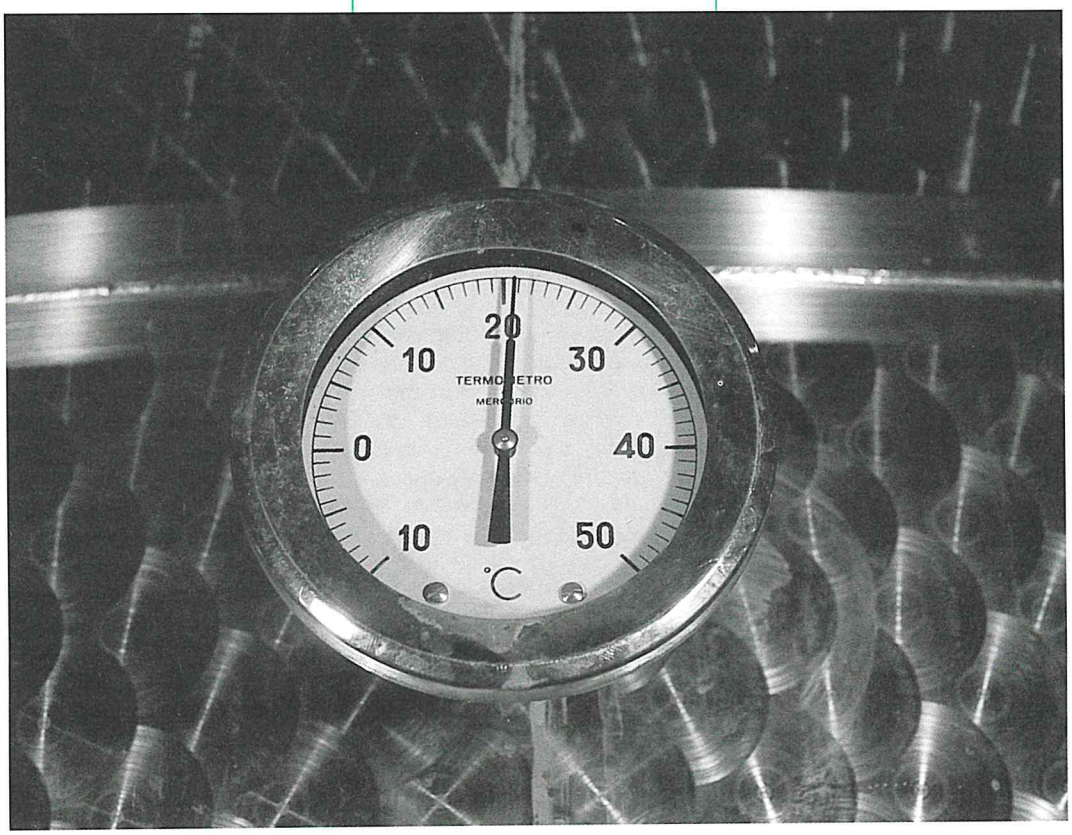
La reazione globale della fermentazione malolattica si può così schematizzare:

1 gr di acido malico	⇨	0,33 gr (165 cm^3) di anidride carbonica
		+ 0,67 gr di acido lattico

La causa diretta della diminuzione dell'acidità è che l'acido malico è un acido bicarbossilico, mentre l'acido lattico non ha che una funzione acida. Risulta quindi una perdita dell'acidità fissa pari alla metà dell'acidità da acido malico.
La diminuzione di acidità totale che si osserva è rilevante e può raggiungere 1,8-4,5 gr/l (espressa in acido tartarico).
La decomposizione della molecola di acido malico secondo l'equazione precedente non spiega la formazione di piccole quantità di acido acetico che, nella pratica, si accompagna sempre alla fermentazione malolattica: l'aumento dell'acidità volatile è compreso normalmente fra 0,12 e 0,24 gr/l (espressa in acido acetico). Questa formazione è dovuta all'attacco dell'acido citrico da parte di alcuni batteri lattici (cocchi) che avviene contemporaneamente alla demolizione dell'acido malico.
Essendo l'acido citrico presente nei vini in piccole quantità, l'aumento dell'acidità volatile non è mai importante: è sconsigliabile pertanto l'uso di questo acido in vinificazione, almeno fino alla stabilizzazione finale pre imbottigliamento.
Il processo porta, comunque, a trasformazioni ancora più profonde: oltre all'acido acetico si formano etanolo, acetoina, diacetile, acido succinico e leggere quantità di istamina.
La diminuzione del colore dei vini rossi, che accompagna sempre la fermentazione malolattica, è spiegata con la diminuzione di intensità colorante degli antociani all'aumentare del pH.
In definitiva, la fermentazione malolattica costituisce una vera disacidificazione biologica.
Il miglioramento della qualità dei vini rossi dopo la fermentazione secondaria è riassumibile in due cause: una diminuzione degli acidi e la sostituzione di un acido di notevole asprezza, il malico, con uno meno aggressivo, il lattico.
Oltre l'acidità, l'asprezza ed il colore, anche l'aroma stesso viene trasformato: si allontana da quello del vitigno di provenienza e si arricchisce di sfumature e vinosità.

Influenza dei differenti fattori

I batteri naturalmente presenti nelle uve si sviluppano rapidamente nelle prime ore, seguendo l'avvio della fermentazione alcolica. Alla comparsa dell'etanolo la popolazione decresce rapidamente fino a scomparire.
Solo i ceppi più resistenti alle condizioni sfavorevoli dell'ambiente hanno qualche possibilità di sopravvivenza e, dopo un periodo di latenza più o meno lungo, si svilupperanno ed assicureranno la fermentazione malolattica allorché raggiungeranno la concentrazione di 10^6 cellule/ml.
La fermentazione malolattica avviene in modo più o meno facile in funzione di diversi fattori: uno dipende sicuramente dalle condizioni del mezzo e dalla nutrizione dei batteri. L'alcol e l'acidità del vino, ad esempio, male si prestano alla proliferazione dei batteri; inoltre, i batteri sono incapaci di sintetizzare le sostanze indispensabili.
Se si prende in considerazione il pH e lo sviluppo delle varie specie batteriche da una parte, e le condizioni di demolizione degli zuccheri e dell'acido malico dall'altra, si può mettere in evidenza come all'aumento dell'acidità, consegue una inibizione sempre maggiore di specie batteriche. Parallelamente, però, la fermentazione malolattica diviene più pura, con una degradazione pressoché esclusiva dell'acido malico e senza aumento di acidità volatile.
Il pH ottimale per la moltiplicazione dei batteri è compreso tra 4,2 e 4,5, ben al di sopra del pH del vino.
La fermentazione malolattica inizia tanto più rapidamente quanto maggiore è il pH: al di sotto di 2,9 è praticamente impossibile avvenga, e solo sopra pH 3,3 essa viene facilitata. Ne deriva che nelle condizioni in cui questa fermentazione sarebbe più necessaria ed i suoi effetti organolettici più marcati, cioè quando si vinificano uve poco mature ed i vini sono molto acidi, diventa più difficile ottenerla, ed essa interviene più tardi, anche se si svolge con rischi minori. Inversamente viene facilitata nel caso di vini con bassa acidità, anche se il miglioramento organolettico è meno evidente ed i rischi di alterazioni maggiore.
A parità di condizioni, la velocità della fermentazione malolattica è massima tra i 20 ed i 25° C, e può essere impedita al di sopra dei 30° C. Ottimale una temperatura di cantina intorno ai 18° C; la massa del vino può anche venir riscaldata attraverso l'utilizzo di resistenze elettriche immerse nel vino.
L'anidride solforosa è un potente inibitore dei batteri lattici. Fra l'altro, essa interviene non soltanto con la frazione libera, ma anche con quella combinata, inattiva invece sui lieviti.
L'azione della solfitazione dipende anche dall'acidità del mosto, dato che quanto più basso è il pH tanto maggiore è la sensibilità dei batteri a tale antisettico.
Dopo la svinatura anche dosi modeste di anidride solforosa (3-5 gr/hl) possono compromettere definitivamente la fermentazione malolattica: la solfitazione deve essere quindi limitata ai casi particlari di arresto di fermentazione, di vini poco acidi o di vini soggetti ad alterazione ossidasica.
Se la solfitazione risulta necessaria, per fare avvenire la fermentazione malolattica è necessario effettuare un inoculo massiccio di batteri, attraverso l'aggiunta, alla massa da doversi fermentare, di una congrua quantità di vino che ha appena terminato la malolattica



La pratica dell'inerbimento nel vigneto

Quando l'erba fa buon vino

di G. Colugnati - L. Baruzzini

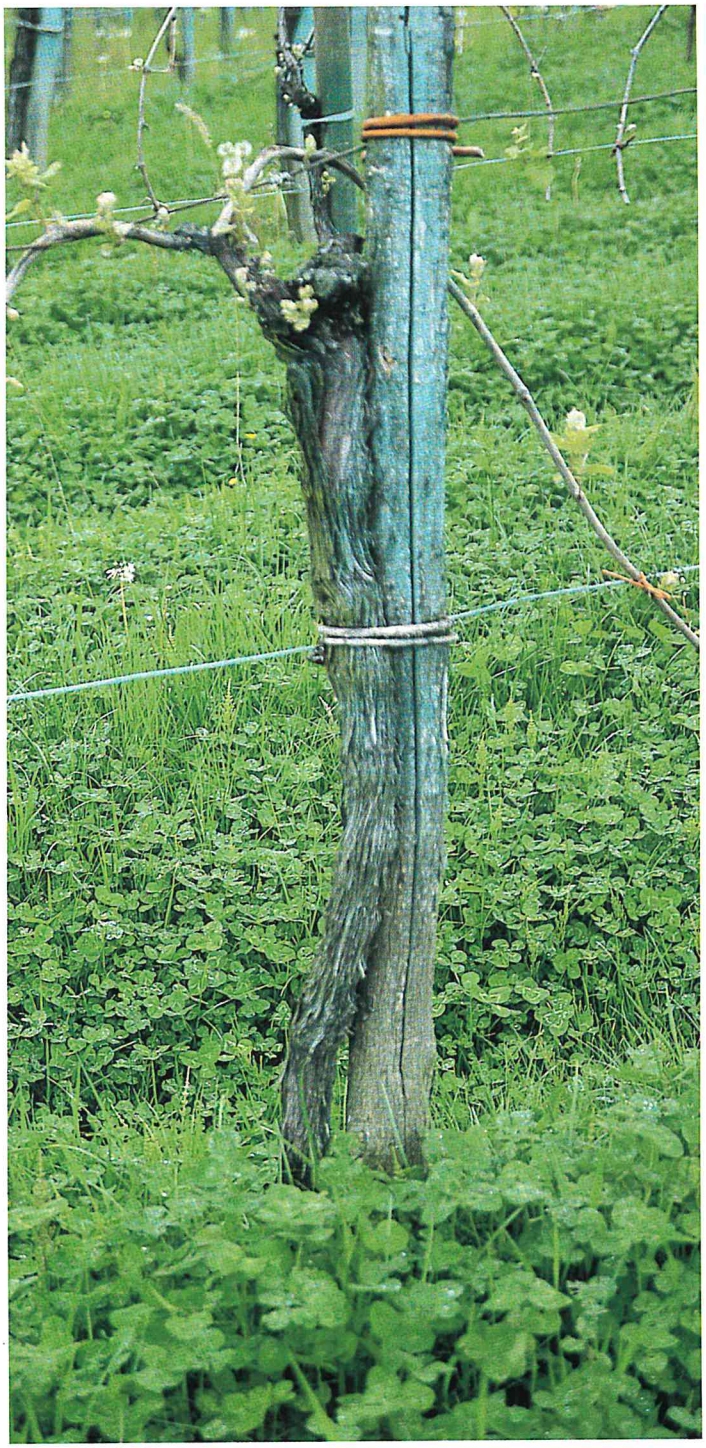
Negli ultimi anni la pratica dell'inerbimento del vigneto ha avuto sempre maggiore diffusione. Tale pratica offre indubbi vantaggi, soprattutto negli ambienti collinari, che si traducono in una maggiore portanza dei terreni ed in una diminuita azione erosiva delle acque piovane.
Va tuttavia rilevato che questo sistema di gestione del suolo offre continui argomenti di discussione poiché, a fronte dei vantaggi sopra menzionati, alcuni ricercatori attribuiscono al cotico erboso influenze negative relativamente al bilancio idrico, agli equilibri nutrizionali e nei confronti della resistenza della vite agli attacchi delle crittogame.
Le contraddizioni sull'utilizzo dell'inerbimento in viticoltura sono evidenti, e costituiscono spesso argomento di confronto fra studiosi a livello internazionale. Esiste addirittura un Gruppo di lavoro, coordinato da ricercatori di fama europea, che ha il compito specifico di organizzare gli incontri internazionali sul tema «Inerbimento in viticoltura»: questi si svolgono dal 1976 con cadenza biennale ed in sedi via via diverse.
Il gruppo di lavoro è suddiviso in 3 sezioni generali che si occupano rispettivamente di:
a) macchine operatrici e gestione della tecnica dell'inerbimento (coordinatore E. Kadisch, L.L.V.A., Germania);
b) fisica e chimica del suolo (coordinatore P. Perret, Wadenswil, Svizzera);
c) zoologia del suolo - ecologia dell'inerbimento - fitopatologia (coordinatore J. Sölva, S.B. O.V. Caldaro, Italia).
L'ultimo incontro, in ordine di tempo, si è tenuto recentemente (dal 29 agosto al 1° settembre 1990) a Keszthely in Ungheria. Nell'ambito di questo simposio internazionale il C.R.S.A. di Pozzuolo ha presentato un lavoro sperimentale relativo ad un triennio di prove, finalizzato specificamente alla verifica dell'influenza del manto erboso sulle prestazioni fisiologiche della vite.
Qui riportiamo sommariamente i risultati e le implicazioni di questa sperimentazione.

La prova

La sperimentazione si è svolta in due siti localizzati nei territori Doc «Collio» e «Colli Orientali del Friuli», al fine di ricercare le differenze imputabili all'inerbimento sul comportamento della vite in ambiente collinare.
Sono stati considerati un vitigno rosso (Refosco P.R.) ed uno bianco (Pinot grigio), allevati rispettivamente a sylvoz modificato «Casarsa» e guyot doppio capovolto.
In entrambi gli ambienti sono stati posti a confronto due tipologie gestionali del suolo: lavorazioni ordinarie ed inerbimento con un miscuglio costituito dalle essenze riportate in tab. 1.
Si è adottato lo schema sperimentale a split-plot. Durante lo svolgimento della prova sono stati eseguiti numerosi rilievi sul cotico erboso e sulla vite.

Risultati e considerazioni

- L'evoluzione del cotico erboso ha presentato un diverso andamento nei due ambienti. In particolare, nei Colli Orientali il Trifolium è praticamente scomparso al 3° anno, lasciando il posto ad una elevata percentuale di infestanti, comprendenti i generi Convolvulus, Taraxacum, Chenopodium, Rumex, Setaria, Erigeron, fra i principali. Al contrario, nel Collio il Trifolium ha mantenuto un'ottima percentuale di copertura (quasi il 50% alla fine del triennio).
- Le fertilità, potenziale e reale, della vite si sono dimostrate sempre superiori nelle tesi lavorate, al pari delle produzioni per ceppo e del peso medio del grappolo.
- I mosti ottenuti dalle parcelle lavorate hanno presentato livelli zuccherini lievemente più elevati e pH più bassi rispetto alle tesi inerbite.
- L'analisi fogliare ha dimostrato un incremento della con-



Tab. 1. Composizione del miscuglio utilizzato nella prova.

Festuca rubra var. Rubina	33%
Festuca ovina	33%
Lolium perenne var. Manhattan	25%
Trifolium repens var. Huja	9%

Tab. 2. Analisi delle produzioni negli ambienti considerati.

«COLLIO»	peso medio pianta (Kg)	peso medio grappolo (g)
inerbito	2.207	101
lavorato	2.679	106
«COLLI ORIENTALI»	**peso medio pianta (Kg)**	**peso medio grappolo (g)**
inerbito	0.819	101
lavorato	1.075	139

centrazione dello ione Calcio nelle tesi inerbite del Collio; non si sono riscontrate differenze significative in merito agli altri elementi considerati (N, P, K, Mg, B). A fronte di questi risultati, servono alcune considerazioni di carattere generale.

1) Interessante risulta l'evoluzione del cotico erboso soprattutto nel terreno dei Colli Orientali: il comportamento del Trifolium repens e della Festuca rubra e le evidentissime fluttuazioni delle infestanti suggeriscono rilevanti variazioni annuali, presumibilmente di ordine agronomico-nutrizionale, che interferiscono sulla competizione interspecifica. Da questo punto di vista, l'ecosistema del Collio sembrerebbe essere più stabile. L'evoluzione del cotico verrà ulteriormente seguita al fine di verificare le tendenze rilevate nel breve termine.

Va sottolineato il fatto che la scomparsa del Trifolium nelle parcelle inerbite dei Colli Orientali può far presumere un diminuito apporto azotato al terreno.

2) La diminuita fertilità reale nei terreni inerbiti rispetto a quelli lavorati è probabilmente da ascrivere alla forte competizione nutrizionale esercitata dal manto erboso nei confronti della vite. Le minori differenze di fertilità fra le tesi a confronto nell'ambiente del Collio sono attribuibili alle caratteristiche della cv. considerata.

3) Per quanto riguarda la composizione minerale delle foglie, si può osservare che, generalmente, essa è influenzata esclusivamente dalle epoche fenologiche. Va tuttavia sottolineata l'interferenza positiva delle tesi inerbite sulla concentrazione dello ione Calcio: ciò potrebbe far ipotizzare un più efficiente assorbimento di questo macroelemento da parte delle piante coltivate su terreni inerbiti e particolarmente poveri in calcare totale.

La diminuzione del rapporto K/(Ca+Mg) in terreni generalmente ben dotati in potassio potrebbe ridurre il rischio di fitopatie legate alla Ca-carenza.

4) L'aumento medio di circa il 25% delle produzioni nelle tesi lavorate (tab. 2), è spiegabile con la competizione che il manto erboso esercita nei confronti della vite, principalmente nei primi anni di insediamento del cotico ed in accordo con quanto riportato in letteratura.

Conclusioni

- Il comportamento della vite in ambienti molto vicini, come quelli considerati, risulta abbastanza omogeneo e comunque le differenze fra le tesi si esplicano solamente su alcuni dei parametri considerati.
- In terreni tendenzialmente molto poveri in sostanza organica, lo sfalcio del cotico erboso lasciato in situ consentirebbe un sicuro incremento dei valori di Carbonio organico nel substrato, con miglioramento della fertilità e lavorabilità dei suoli.
- Riguardo all'evoluzione del cotico erboso, vi si osservano importanti modifiche, nel tempo, delle percentuali di copertura relative alle singole essenze seminate.

Ciò può indicare, nei casi in cui l'evoluzione comporti un serio degrado del manto erboso, la necessità di eventuali risemine per il ripristino della composizione desiderata.

- A fronte di un apparente decremento delle prestazioni fisiologiche della vite nelle tesi inerbite, va considerato che, nel lungo termine, la riduzione del vigore vegetativo e delle produzioni potrebbe comportare un effetto positivo sulla qualità dei vini, parametro di gran lunga più importante della quantità ai fini della commercializzazione.

Curiosità vitienologiche d'altri tempi

1864: il Babo sul Collio e sul Carso

di Mario Castagnaviz

Non credo proprio che esista vitivinicoltore che non conosca questo cognome, dato che circa 130 anni fa fu l'inventore del mostimetro che ancor oggi si usa e porta il suo nome. Infatti, per accertare il grado zuccherino delle uve e decidere sul momento ideale della vendemmia si usa questo semplice densimetro che, nel concreto, è costituito da un semplice galleggiante in vetro zavorrato con piombo e portante nell'asta verticale una scala graduata che dà direttamente la percentuale di glucosio di un mosto.

Questo austero e colto signore era il direttore della scuola di enologia di Klosterneuburg, una cittadina antica della bassa Austria fondata nel dodicesimo secolo e sita sulla riva destra del Danubio alle porte di Vienna. Questa località era ed è un importante centro industriale, ma soprattutto viticolo. In un granaio-tinaia-cantina di un suo maniero del XV secolo, oggi però trasformato in ristorante di gran classe, è presente ed ottimamente conservata una enorme botte in legno costruita nel lontano 1704 e capace di ben 56.000 litri. Questo reperto enologico costituisce un motivo di curiosità, di attrazione e di vanto locale.

Il Barone de Babo, «su incarico del Ministero dell'Agricoltura per studiare le condizioni della Monarchia intorno alla viticoltura», il giorno 8 settembre 1864 compì una visita approfondita nella Contea di Gorizia e Gradisca d'Isonzo.

Sulle alture del «Coglio» egli trovò «il suolo molto adatto alla coltivazione delle viti...». Giudicò «buono lo stato di coltura delle viti», però trovò «un difetto nella diramazione, che mi sembra troppo estesa...». Riprese il suo dire chiarendo che «l'uva crescente nelle estremità dev'essere in confronto di quella crescente alla testa, di qualità inferiore, per cui anche il prodotto ne deve risultare meno perfetto». Non si tratta di espressioni letteralmente tanto brillanti, almeno per noi che leggiamo oggi, ma mi pare che il concetto informatore di base sia abbastanza chiaro e preciso e cioè: l'uva sviluppata all'inizio del tralcio a frutto è migliore in qualità di quella ottenuta alle estremità e questo specialmente nei tralci più lunghi o troppo lunghi.

Aggiunse pure, chiarendo ancora meglio «...di non poter approvare che nella coltivazione delle viti si lascino alle medesime i rami troppo lunghi, il che indebolisce molto la pianta ed è nocivo alla produzione dell'anno successivo».

La grande eminenza grigia della vitienologia di quel tempo espresse altri giudizi e pareri; e tra questi ho scelto «Non mi piace che le viti siano troppo ricche di foglie (all'epoca della sua visita si era proprio in prevendemmia) in guisa che vi si nasconde l'uva, la quale per conseguenza non ha abbastanza aria né sole e nemmeno l'occorrente rugiada; elementi, questi, senza i quali il prodotto non può divenire perfetto».

In merito ai vini che l'illustrissimo ospite assaggiò in una sosta a San Floriano presso l'az. de Fabris, i pareri espressi furono «i vini bianchi sono buoni, quelli neri potrebbero essere migliori se le viti fossero di qualità più squisita, mancandogli quell'aroma, che distingue i vini più rinomati...». Quanto poi alla Ribolla dolce la trovò «molto buona», però «non sufficientemente chiara».

È ben vero che erano altri tempi, e tempi durissimi — su vari piani — per questi territori; ma forse alcuni di questi giudizi sono almeno in parte influenzati anche dalla cultura mitteleuropea asburgica, allora estesa anche in Friuli, ed in parte anche dalle linee vitienologiche in auge (e la grande differenziazione rimane ancora oggi) in quel tempo e tanto diverse per storia, tradizione, cultura generale, ambiente, gusti e così via tra il Collio ed il contesto tecnico rappresentato dal grande Babo.

Il giorno dopo lo stesso Barone visitò la viticoltura del Carso e del Vipacco ed in questa secon-

da escursione osservò «il metodo di piantare le viti, la potatura e cimatura delle stesse, e la vendemmia e l'ulteriore manipolazione del vino».

«Questa zona — disse il Babo — offre per il suo clima, il suo terreno e specialmente per la sua posizione l'opportunità di ottenere dei vini che potrebbero gareggiare con quelli di prima qualità». Si stupiva e respingeva l'idea «delle viti come vengono piantate qui in filari ai piedi dei monti (?), a dieci e più in un gruppo, con un albero selvatico in mezzo per sostegno, ...non potranno mai produrre un buon vino atto per l'esportazione (qui si inseriscono sia la mentalità commerciale aperta di ogni dominante e sia il conseguente fatto che a quel tempo circa il 20/25% del nostro vino migliore andava proprio in Austria, Boemia, Moldavia, etc.), mentre in tal modo la luce ed il colore, che sono i principali agenti per la formazione delle parti zuccherine e del desiderato colore, non possono esercitare la loro benefica influenza sulle uve».

E continuò sul tema: «del resto tal modo di coltivare le viti non sarebbe da sprezzarsi, mentre la rendita delle piante che coltivansi framezzo, supplisce allo scremato valore del vino, purché non si piantino framezzo i salici e non più di quattro o sei viti in un gruppo, e sugli alberi di sostegno (la vite maritata all'albero era quasi la regola allora) si educasse la minor possibile quantità di pali, cioè quattro su cadauno»... «La potatura e cimatura delle viti, che sono pure una condizione indispensabile d'un buon prodotto, sono di infimo stato e le piante son spesso in stato quasi selvatico».

Mi pare che queste critiche per queste zone siano una grossa denuncia su uno stato di allentamento, di scarsissima cura ed interesse verso questa branca agricola.

Anche sulla vendemmia il direttore ebbe a scagliare dardi pesantucci, anche se forse abbastanza giustificati: «La vendemmia si pratica per lo più troppo per tempo e senza distinzione e separazione delle uve primaticce dalle tardive, causa le tante specie (varietà) miste che trovansi dappertutto».

«Il maggior fallo, però, si commette nella vinificazione stessa, mentre le uve assieme con i loro steli (credo proprio che voglia dire raspi!) vengono follate ed abbandonate alla fermentazione in gran parte senza la segregazione (separazione) di tutto ciò che è il germe della corruzione, come i grani guasti e non maturi...». «La fermentazione si pratica nei recipienti aperti (collocati all'aperto?) al pieno contatto dell'aria, dimodoché le zarpe (vinacce) le quali formano uno strato nuotante sopra il mosto ricevono un principio di muffa. Otto o 14 giorni dopo tale fermentazione questo liquido viene versato nelle botti per lo più guaste perché non conservate a dovere — (altro che vino biologico od ecologico dirà qualche equilibrato lettore) —, mentre vuotate senza levare affatto la feccia si abbandonano in una cantina spesse volte non ariosa, dopo aver levato la porticella davanti ed il turacciolo al di sopra» ...«La chiarificazione del vino è quasi affatto sconosciuta. Non è da meravigliarsi se i vini trattati in tal modo sono acidi, aspri, muffosi, affatto inetti per l'esporto (non adatti per l'esportazione, al contrario ad es. di quelli del Collio) e di brevissima durata». «Il vino migliore che ho trovato è il Terrano del Carso».

In questa seconda giornata di visite è facile arguire come l'impressione del Babo sia stata quasi di desolazione, ma la stessa ebbe in positivo il grande merito di «fomentare» sull'argomento fino a provocare la nascita di un comitato locale il quale programmò «allo scopo di fare gli opportuni studii, e questo determinò di compilare una dettagliata descrizione circa il modo di trattare le viti e dell'intera vinificazione come quest'ultima viene praticata da singoli in modo diverso, per poter poi abboccarsi col nostro Barone de Babo... per l'urgente necessità di un miglioramento in proposito...».

Si tratta di uno spaccato abbastanza esauriente di due viticolture contigue e tanto diverse della nostra Regione, ma riferito ad un'epoca impregnata da complesse problematiche sociali, confinarie, economiche. Nello stesso tempo in esso emergono aspetti largamente positivi per il Collio dove già sono consolidati alcuni principi settoriali qualificanti come il produrre per il mercato, il produrre anche per l'esporto, il coltivare varietà sempre meglio rispondenti in tema di qualità.

In ogni caso nel 1864 era ancora lontano di qualche decennio il momento della grande rivoluzione vitienologica nostrana e mondiale, quella maledettissima dell'invasione filosserica, e pertanto queste «fotografie» illustrano lo specchiato più fedele anche di regole ancestrali ed empiriche costruite e consolidate in secoli di aurea mediocrità ed alle volte frutto poco lodevole dello scarsissimo interesse delle grandi proprietà terriere del tempo le quali spesso vivevano completamente distaccate dal mondo reale dell'agricoltura●

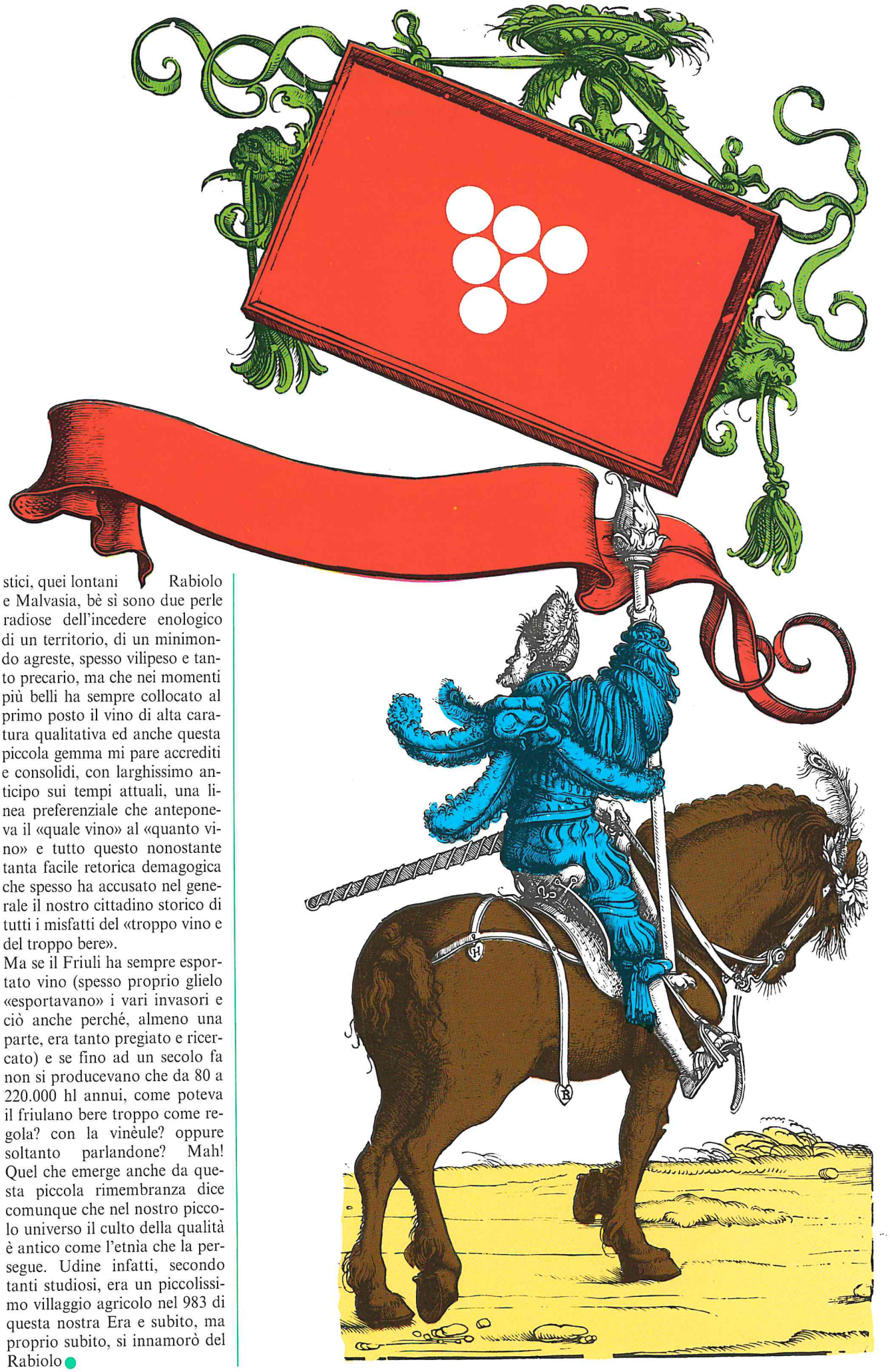
Il Pallio di Udine e la Ribolla

Allora come oggi sempre qualità

Innamorarsi del «rabiolo» nel 983: la storia seducente di un connubio tra divine ambrosie e singolar tenzoni

di Mario Castagnaviz

Nel Medioevo le corse dei cavalli venivano denominate Bravia o Pallio dato che il primo premio era sempre costituito da un pallio di velluto cremisi o di panno scarlatto.
Ad Udine si tennero annualmente di questi «giochi e divertimenti» salvo brevi saltuarie interruzioni a cominciare dal lontanissimo 1273. Ebbero pertanto inizio durante il Patriarcato di Raimondo Della Torre. Ma i primi dati un po' particolareggiati legati alle spese di queste manifestazioni popolari che ho trovato si riferiscono al Pallio del 1334 che si tenne il 23 aprile, festa di San Giorgio. Un'altra usanza che divenne regola consolidata per questa gara equestre era quella che fosse assegnato all'ultimo arrivato il premio di una porchetta arrostita e da questa strana abitudine trasse origine il detto ancora oggi in auge: pigliare la porchetta, cioè arrivare ultimo e soccombere in un qualsiasi cimento.
Di quel 23 aprile 1334 ho tratto dalla cronaca latina: «La sera precedente i premi furono portati in giro per la città esposti su lunghe aste con accompagnamento di suoni di trombe e di pifferi ed ai suonatori, come pure ai membri e seguaci della mostra, regalavasi il licoffio, ...una merenda data per oggetto speciale...». Il Pallio si corse nelle prime ore del pomeriggio e dalle voci delle spese sostenute per la manifestazione si può osservare tra l'altro che furono «acquistati orcioli (fiaschi di vetro) contenenti vino Rabiolo (Rabuele - Ribolla) ed altre cinque Bozze (misura di vino udinese del tempo e corrispondente a 75/78 cl.) di vino Rabiolo per i procuratori ed i giurati».
La corsa si svolse per due Km. circa dalla Madonnetta fuori porta Aquileia e fino alla cima di via Mercatovecchio. Venne eretto un palco d'onore per le autorità e le strade confluenti in quella del Pallio ed i porticati furono chiusi anche al passaggio pedonale. Il popolo che assisteva allo spettacolo poteva affacciarsi soltanto alle finestre delle case od accalcarsi nei portici ben chiusi.
Nel Pallio del 1347 si spesero per vino Rabiolo da offrire «ai buoni uomini che accompagnarono il Pallio per la città di sera e di mattina, a quelli che lo portarono e suonatori» ben 33 denari.
Il 23 aprile 1349 i suonatori, trombettieri e fistulatores (flautisti) furono «trattati con vino Rabiolo e di Creta».
Nel 1365 al Pallio dei cavalli si è affiancato il Pallio «de' pedoni» e la festa ha luogo il 24 aprile ed ancora la Ribolla è offerta ai «cursori a piedi, ai suonatori e giurati ed accompagnatori del Pallio». Inoltre il secondo premio di quel Pallio è costituito da quattro bozze di Rabuele e questa scelta la dice lunga sul prestigio goduto in quell'epoca da questo splendido vino friulano.
La prima volta che ho trovato un altro vino/vitigno nostrano affiancato a questa festa straordinaria di popolo si riferisce al 23 aprile 1406 ed in quella nota relativa alle «spese della Città per li Pallii» ho scoperto anche «Per Malvasia ai giudici e magistrati che stavano a vedere le corse: soldi 9». Naturalmente era ancora considerato a parte il vino per i suonatori etc.
Il Pallio de' peddoni durò poco. Sotto il dominio della Repubblica Veneta poi ebbe inizio il 2 aprile 1525 anche il Pallio degli asini (antenato molto lontano delle più recenti simili corse di Fagagna ed altre) e quello «de' cavalli carrettoni» (con carretto).
L'ultimo Pallio di Udine si corse nel 1858 ma nel 1868 (subito dopo l'unificazione nazionale) e proprio su iniziativa del Ministero dell'agricoltura di Roma ebbero inizio in Friuli i concorsi ippici che si tennero a Latisana, Palmanova, Pordenone ed Udine; ma questi ebbero vita molto difficile e scomparvero già prima del 1880. Comunque, in questo contesto il vino è sempre rimasto un tramite di simpatia, di buonumore, di prestigio. Ma accanto al più nobile e distinto tra i quadrupedi dome-



stici, quei lontani Rabiolo e Malvasia, bè sì sono due perle radiose dell'incedere enologico di un territorio, di un minimondo agreste, spesso vilipeso e tanto precario, ma che nei momenti più belli ha sempre collocato al primo posto il vino di alta caratura qualitativa ed anche questa piccola gemma mi pare accrediti e consolidi, con larghissimo anticipo sui tempi attuali, una linea preferenziale che anteponeva il «quale vino» al «quanto vino» e tutto questo nonostante tanta facile retorica demagogica che spesso ha accusato nel generale il nostro cittadino storico di tutti i misfatti del «troppo vino e del troppo bere».

Ma se il Friuli ha sempre esportato vino (spesso proprio glielo «esportavano» i vari invasori e ciò anche perché, almeno una parte, era tanto pregiato e ricercato) e se fino ad un secolo fa non si producevano che da 80 a 220.000 hl annui, come poteva il friulano bere troppo come regola? con la vinèule? oppure soltanto parlandone? Mah! Quel che emerge anche da questa piccola rimembranza dice comunque che nel nostro piccolo universo il culto della qualità è antico come l'etnìa che la persegue. Udine infatti, secondo tanti studiosi, era un piccolissimo villaggio agricolo nel 983 di questa nostra Era e subito, ma proprio subito, si innamorò del Rabiolo

Dalla Gazzetta Ufficiale n. 199

Omologati 24 nuovi cloni selezionati in Friuli

La Gazzetta Ufficiale n. 199 del 27 agosto 90 ha pubblicato il decreto ministeriale 21.6.1990 con il quale viene riconosciuta l'idoneità alla cultura delle seguenti selezioni clonali:

CABERNET FRANC
ISV-F-V 4 ISV-F-V 5

CABERNET SAUVIGNON
ISV-F-V 5 ISV-F-V 6

MERLOT
ISV-F-V 2 ISV-V 4 ISV-F-V 5
ISV-F-V 6

TOCAI FRIULANO
ISV-F 3 ISV-F 6 ISV-F 8

SAUVIGNON
ISV-F 2 ISV-F 3 ISV-F 5

Tali selezioni già iscritte al Catalogo Nazionale delle Varietà si sono costituite attraverso una stretta collaborazione fra l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto ed il Centro regionale vitivinicolo e sono state poste in un campo di conservazione secondo le vigenti disposizioni di legge presso l'Azienda agricola «Pantianicco» dell'E.R.S.A. a Codroipo.

Nella riunione del 28 settembre 1989 il Comitato Nazionale di Esame delle Varietà di Viti ha dato parere favorevole all'omologazione dei seguenti cloni:

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
ISV-F 1 ISV-F 4

TERRANO
ISV-F 2

PICOLIT
ISV-F 4 ISV-F 6

VERDUZZO FRIULANO
ISV-F 2

MALVASIA ISTRIANA
ISV-F 6

PINOT GRIGIO
ISV-F 1

RIESLING RENANO
ISV-F 1 ISV 3

La pubblicazione del decreto ministeriale che ne autorizza l'iscrizione al Catalogo Nazionale delle Varietà e quindi alla premoltiplicazione permetterà al vivaismo friulano di moltiplicare e di rendere disponibile materiale di moltiplicazione di derivazione clonale a vantaggio dell'intero comparto vitivinicolo regionale.
Il lavoro di preselezione, iniziato già dal 1986, permetterà di proporre nei prossimi anni alla viticoltura friulana e nazionale una gamma di cloni virus-esenti e geneticamente confacenti alla realtà attuale tali da rispondere alle aspettative dei produttori per il rinnovo qualitativo dei vigneti ●

Dal ministero dell'agricoltura e delle foreste

La proroga per i nostri vini da tavola

Elenco delle indicazioni geografiche autorizzate in via transitoria per la designazione e presentazione dei vini da tavola prodotti da uve provenienti dalla vendemmia 1990 (Gazzetta Ufficiale - Serie generale n. 222 del 22 settembre 1990)

Indicazioni geografiche	Indicazioni aggiuntive e riferimenti a nomi di vitigni	
Boscat di Grado	Cabernet N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N, Pinot grigio G, Refosco N, Riesling italico B, Tocai italico B, Traminer aromatico B	
Buttrio	Pignolo N, Tazzelenghe N	
Cialla Cormons	Rosato, Chardonnay B, Franconia N, Müller Thurgau B, Picolit B, Refosco dal peduncolo rosso N, Ribolla gialla B	
Friuli-Venezia Giulia o Friuli (deroga di cui al Reg. CEE 2392/89)	Chardonnay B, Malvasia B, Merlot N, Pinot bianco B, Pinot nero N, Refosco N, Sauvignon B; riferimento a nomi di vitigni per i prodotti per le provincie di: *Pordenone*: Raboso N; *Trieste*: Garganega B; *Gorizia e Udine*: Gamay B, Schioppettino N, Sylvaner B, Tazzelenghe N; *Pordenone e Udine*: Lambrusco N, Marzemino N; *Pordenone, Trieste e Udine*: Prosecco B;	*Gorizia, Pordenone e Trieste*: Terrano N; *Gorizia, Pordenone e Udine*: Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Franconia N, Malbech N, Moscato B, Moscato rosa G, Müller Thurgau B, Picolit B, Pinot grigio G, Ribolla B, Riesling italico B, Riesling renano B, Tocai B, Traminer B, Verduzzo B
Medeuzza Oslavia	Chardonnay B, Ribolla B	
Prepotto	Malvasia B, Schioppettino N	
Ruda	Malvasia B	
Ruttars	Rosato, Chardonnay B, Franconia N, Picolit N, Refosco N, Riesling renano B, Verduzzo B	

Precisazioni e chiarimenti

La denuncia di produzione

di Marco Zampar

Nel 1989 la sezione b 1) «Informazioni relative a ciascun vigneto in produzione» ha subito delle variazioni, che al primo momento non sono sembrate di particolare difficoltà. Le istruzioni per la compilazione della dichiarazione davano questa descrizione: «Si intende per vigneto un appezzamento di terreno coltivato a vite in coltura pura o consociata, in produzione o non ancora in produzione, destinato alla produzione di uva, di vino e/o di materiali per la moltiplicazione vegetativa della vite, anche nel caso che il vigneto interessi un appezzamento ricadente in una o più particelle catastali contigue all'interno dello stesso foglio». Il Ministero dell'agricoltura, a seguito di una nostra richiesta di chiarimento, precisava quanto segue:

— se gli appezzamenti di terreno vitato, facenti parte di un vigneto, hanno una differenza di anno di impianto superiore a tre anni, si devono compilare due o più distinte sezioni b), altrimenti si deve compilare una sola sezione b) riportando come superficie quella relativa alla totalità del terreno vitato e come anno di impianto quello riferentesi alla superficie più ampia;

— se un vigneto ha un appezzamento vitato iscritto all'Albo delle Camere di Commercio e un appezzamento vitato non iscritto, si devono compilare due diverse sezioni b), ovvero si devono compilare tante sezioni b) quanti sono gli appezzamenti vitati iscritti all'Albo con relativa superficie e una sezione b) per tutti gli appezzamenti vitati non iscritti. Da quanto specificato dal Ministero per compilare le sezioni b) bisogna tener conto:

— di ogni singolo foglio di mappa

— del triennio di impianto

— se trattasi di un vigneto di vino D.O.C. o di vino da tavola.

Ad esempio: un vigneto ricadente su un foglio di mappa, con anno di impianto 1975 per Merlot e 1980 per Cabernet a D.O.C. ed una parte non denunciata agli Albi con anni di impianto 1975 e 1980.

Bisogna compilare le seguenti sezioni b):

— per il Merlot D.O.C. con anno di impianto 1975

— per il Cabernet D.O.C. con anno di impianto 1980

— per il vino da tavola con anno di impianto 1975

— per il vino da tavola con anno di impianto 1980

Se il vigneto ricade su più di un foglio di mappa bisogna suddividere il tutto tenendo conto delle superfici ricadenti su ogni singolo foglio. Per poter compilare correttamente questa parte della dichiarazione di produzione è opportuno che si faccia questa suddivisione per tempo, per non trovarsi negli ultimi giorni nel caos più completo

Dalla normativa della CEE

I documenti commerciali omologati (DOCO)

di Marco Zampar

La Comunità Economica Europea, con il Reg. 986 del 10 aprile 1989 ha stabilito che, a partire dal prossimo 1° gennaio, il trasporto, nel territorio comunitario, dei prodotti vinicoli confezionati in recipienti di capacità superiore a 60 litri o allo stato sfuso venga effettuato con il documento commerciale omologato.

Questo documento sostituisce i documenti VA che rimangono in vigore fino al 31 dicembre 1990.

Il «doco» è costituito da un originale e tre copie che devono recare la dicitura «copia» e una dicitura equivalente:

— l'originale del documento scorta il prodotto e deve essere consegnato al destinatario;

— la prima copia, entro il settimo giorno lavorativo successivo a quello della compilazione, deve essere spedita a mezzo raccomandata all'Ispettorato Repressione Frodi che opera nella circoscrizione dello speditore;

— la seconda copia deve essere conservata dallo speditore;

— la terza copia deve essere consegnata al vettore.

I documenti commerciali omologati devono essere assunti in carico sul registro previsto dal DM 29 novembre 1978 con specifica della data di annotazione, della data di ricevimento degli stampati nonché degli elementi identificativi del rivenditore o della tipografia fornitrice e del numero degli stampati con l'indicazione della serie e dei relativi numeri iniziale e finale.

Prima dell'utilizzazione dei documenti, gli interessati devono farli timbrare, pena la nullità, dall'Ufficio Repressione Frodi o dal Comune competenti per territorio, i quali, prima di procedere alla timbratura, devono accertarsi che il richiedente sia titolare di uno dei registri di carico e scarico e che i documenti in oggetto siano stati assunti in carico nel registro previsto dal DM 29.11.78 di cui sopra.

Nel caso in cui il richiedente non sia titolare di registri di carico e scarico i documenti devono essere compilati e vidimati direttamente dall'Ente che effettua la timbratura stessa.

Sui documenti commerciali omologati deve essere riportata l'ora di partenza, da annotarsi nel momento in cui il prodotto viene consegnato al trasportatore. Anche per questi documenti bisogna far apporre il timbo di convalida da parte del segretario comunale, o di un suo delegato, competente per territorio; la convalida consiste, oltre che nel timbro, nella firma e in un timbro con datario sull'originale e sulle copie. Al momento della convalida i documenti devono essere compilati almeno per quanto riguarda la quantità e la designazione del prodotto, il nome e l'indirizzo dello speditore e del destinatario. Come per le attuali VA la convalida può essere fatta due giorni lavorativi prima della partenza del prodotto. Al posto della vidimazione preventiva in Comune resta valida la microfilmatura del documento avvalendosi delle apposite macchine microfilmatrici previste dal DM 8.11.1986 e successive modifiche ed integrazioni.

Quando, al momento della spedizione, si accerti che la quantità caricata sul mezzo di trasporto risulti maggiore o minore dell'1,5% rispetto a quella indicata sul documento, lo stesso deve essere annullato e nuovamente compilato con la quantità esatta.

Il trasportatore, prima di iniziare il trasporto, deve accertarsi che il documento sia compilato in tutte le sue parti e, qualora riscontri delle inesattezze, inizierà il trasporto solamente dopo che sia stato redatto un altro documento regolare. Il destinatario, all'atto della ricezione del prodotto e prima di prenderlo in carico sui registri deve accertarsi della regolarità del trasporto e del documento, con particolare riferimento alla natura merceologica e alla descrizione del prodotto, oltre al fatto che il documento sia compilato in tutte le sue parti.

Qualora una parte o la totalità del prodotto trasportato sia respinto dal destinatario, questi

Fac-simile modello Documento Commerciale Omologato

SUPPL. N. 1 A «LEGISLAZIONE VINICOLA» N. 6 • GIUGNO 1990

DOCUMENTO COMMERCIALE OMOLOGATO
(Dpr 627/78 - Reg. CEE 986/89)

SPEDITORE/VENDITORE
Ragione sociale o Cognome — Nome
Partita IVA
Sede sociale o domicilio — via — Nº
Comune — Prov. — CAP

N. Doc. I T
Data di compilazione
Timbro preventivo ai sensi dell'Art. 3 Reg. Min. 20/4/90, n.184
Nº Fattura

DESTINATARIO
Ragione sociale o Cognome — Nome
Partita IVA o Codice fiscale
Sede sociale o domicilio — via — Nº
Comune — Prov. — CAP
Luogo di destinazione (indirizzo, comune, provincia)

ACQUIRENTE (se diverso dal destinatario)
Ragione sociale o Cognome — Nome
Partita IVA o Codice fiscale
Sede sociale o domicilio — via — Nº
Comune — Prov. — CAP
Luogo di destinazione (indirizzo, comune, provincia)

TO
mittente — vettore
N°. di immatricolazione/Targa
ora

MODALITA' DI VENDITA E DI PAGAMENTO
causale

Tipo documento (1)
- MOD. A
- MOD. B
- MOD. D
- MOD. I

colli / natura	zona viticola (1)	mani pol. (1)	titolo alcol. effet. e tot. o dens. (2)	QUANTITA' un. mis.	QUANTITA'	IMPORTO

9

appone a tergo del documento la dicitura «Respinto dal destinatario», nonché la data e la firma, specificando, se del caso, il quantitativo dei litri o dei chilogrammi. In questo caso il prodotto deve essere rinviato allo speditore con lo stesso documento, oppure conservato nei locali del trasportatore fino alla compilazione di un nuovo documento destinato a scortarlo al mittente.

Quando il documento commerciale omologato scorta prodotti alla rinfusa bisogna tener conto della zona viticola di origine (C II nel nostro caso). Tale indicazione non è richiesta quando il trasporto è effettuato interamente all'interno della stessa zona di produzione o quando si tratta di trasporto di vino condizionato.

Bisogna indicare le manipolazioni di cui il prodotto trasportato ha potuto essere oggetto utilizzando i seguenti codici messi tra parentesi:

0: il prodotto non è stato oggetto di alcuna manipolazione;
1: il prodotto è stato arricchito;
2: il prodotto è stato acidificato;
3: il prodotto è stato disacidificato;
4: il prodotto è stato dolcificato;
5: il prodotto è stato oggetto di vinage;
6: al prodotto è stato aggiunto un prodotto originario di una unità geografica diversa da quella indicata nella designazione;
7: al prodotto è stato aggiunto un prodotto proveniente da una varietà di vigna diversa da quella indicata nella designazione;
8: al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione.

Esempio: per un prodotto della nostra zona che è stato arricchito bisogna indicare: C II (1).

L'indicazione della gradazione alcolica effettiva dei vini, esclusi i vini nuovi ancora in fermentazione, o della gradazione totale per questi ultimi e per i mosti d'uva parzialmente fermentati, va espressa in % vol. e in decimi di % vol. con una tolleranza dello 0,2% in più o meno.

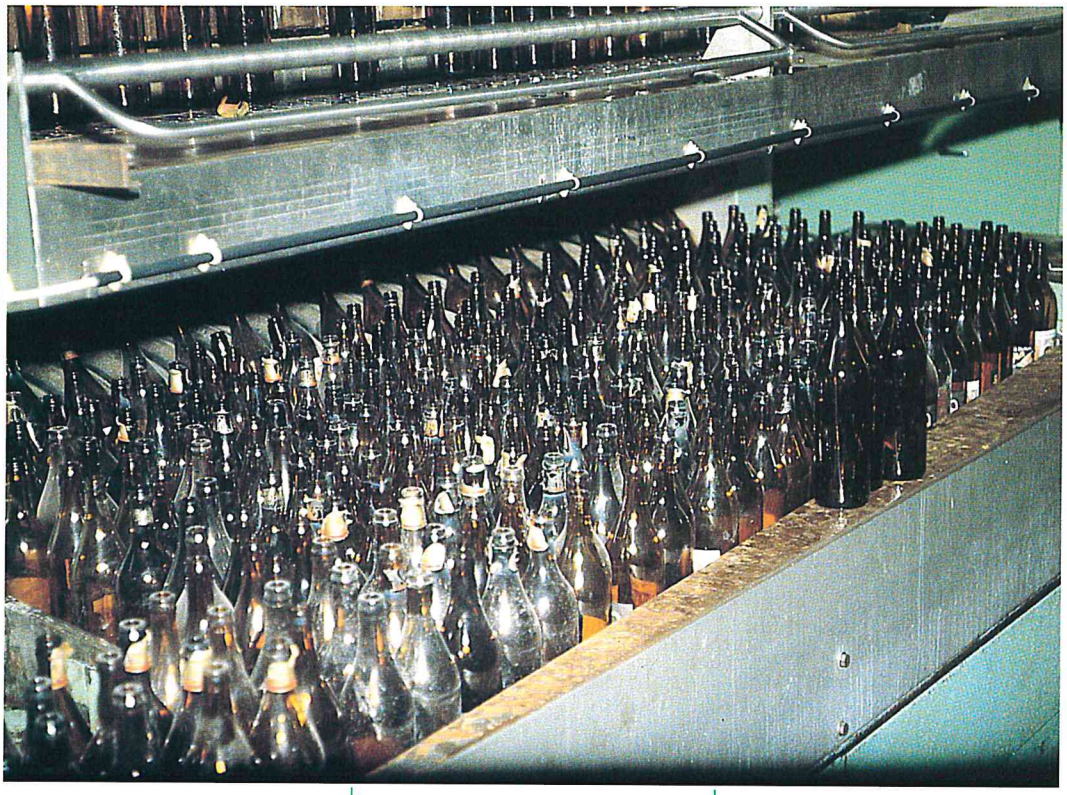
L'indicazione della massa volumica per i mosti d'uva, per i mosti concentrati, per i mosti concentrati rettificati va espressa in grammi per centimetro cubo con una tolleranza in più o in meno dello 0,0006.

L'indicazione del tenore di zucchero residuo va indicata con una tolleranza del 3% in più o in meno

Notizie

Il tecnico risponde
Fattori che influenzano il lavaggio delle bottiglie

L'acqua è alla base di tutte le soluzioni utilizzate per il lavaggio delle bottiglie; quella naturale è raramente pura e contiene sali di calcio e di magnesio, ai quali si aggiungono a volte sali di ferro, di manganese e di stronzio, responsabili della cosiddetta durezza.



Durezza dell'acqua

La durezza o titolo idrotimetrico dell'acqua corrisponde alla somma delle concentrazioni dei cationi, ad eccezione di quelli dei metalli alcalini e dello ione idrogeno: si esprime in milliequivalenti di calcio o in gradi idrotimetrici. Il grado idrotimetrico o grado francese (°H o °F) rappresenta la durezza di una soluzione contenente in un litro 10 mg di carbonato di calcio, cioè 1/5 di milliequivalente di Ca. Nell'acqua bisogna distinguere vari tipi di durezza, ognuno dei quali richiede un diverso metodo analitico:

— la durezza totale o titolo idrotimetrico (TH), che è la somma delle concentrazioni di tutti i sali di calcio e di magnesio;

— la durezza carbonica o titolo alcalimetrico completo (TAC), che è la somma dei carbonati e dei bicarbonati;

— il titolo alcalimetrico (TA), che corrisponde unicamente ai carbonati;

— la durezza permanente o non carbonica (P), che corrisponde ai solfati di calcio e magnesio (P = TH - TAC);

— la durezza temporanea, che è la differenza tra la durezza totale e la durezza permanente (TH - P).

Formazione del calcare

Con il nome di calcare si definiscono i sali di calcio e di magnesio che rendono l'acqua «dura» e provocano incrostazioni. Nelle lavatrici il calcare provoca un restringimento progressivo delle condutture, con conseguente diminuzione della portata delle soluzioni di lavaggio e dell'acqua di risciacquo; lo strato di calcare sulle parti in movimento aumenta l'attrito e comporta un'usura anormale ed un consumo elevato di energia; il deposito di calcare si accompagna anche ad una erosione più o meno spinta delle parti metalliche.

La formazione di calcare avviene a partire dai diversi sali in soluzione nell'acqua, ed in particolare dai bicarbonati:

$$Ca(HCO_3) \rightleftarrows CaCO_3 + CO_2 + H_2O$$

l'anidride carbonica tende a liberarsi ed il carbonato di calcio a precipitare.

Tutti i fattori che favoriscono la liberazione dell'anidride carbonica, come la diminuzione della pressione o l'innalzamento della temperatura, accelerano la decomposizione del bicarbonato. Per un certo tenore di bicarbonato, esiste una quantità di anidride carbonica che fa sì che non avvenga la decomposizione: questa quantità è chiamata «anidride carbonica equilibrante». Nel caso in cui il tenore in CO_2 libera sia inferiore a quello equilibrante vi è precipitazione di carbonato; al contrario, nel caso che l'acqua ne contenga in quantità superiore, l'eccesso rappresenta un gas con elevate proprietà corrosive in grado di attaccare i metalli.

In una lavatrice, i solfati e cloruri di calcio e magnesio dell'acqua vengono a contatto con i detergenti sodici e reagiscono per dare sali solubili e carbonato di calcio che precipita. La precipitazione è tanto più importante quanto più il pH della soluzione è vicino a 11,4, ma al di sopra di questo valore i carbonati tendono ad assumere una forma non aderente, facile da eliminare.

In pratica, se l'acqua delle vasche contenenti il detergente e quella di risciacquo hanno un pH vicino a 11,4 si forma un deposito sul fondo e sulle pareti delle vasche ed un velo di calcare sulle bottiglie.

La formazione di calcare nelle zone di risciacquo tiepido può essere limitata dall'impiego di sistemi di dissalazione, dall'utilizzazione di acqua il cui pH abbia un valore sufficientemente elevato, e dall'aggiunta, nelle soluzioni di lavaggio, di agenti in grado di «sequestrare» il calcio ●

Vanni Tavagnacco

Notizie

A Lubiana in ordine sparso

Si è appena conclusa la tradizionale manifestazione slovena che si tiene annualmente a conclusione del concorso internazionale. Una settantina le aziende regionali presenti, 25 delle quali hanno esibito i loro prodotti anche al concorso internazionale, inserendosi nelle zone alte della classifica finale.

Perfetta l'organizzazione, peraltro più che collaudata; scontata la simpatia degli amici sloveni, non resta che dare uno sguardo panoramico all'intero complesso espositivo.

Quello che ha colpito il visitatore è il felice connubio che si è riusciti a creare, presentando una manifestazione a carattere tecnico in un clima di festa, una kermesse che accoglie l'ospite e lo accompagna durante tutta la visita, senza peraltro trascendere, anzi privilegiando le possibilità di contatto da parte degli operatori qualificati che, in verità, sono stati abbastanza numerosi.

Le aziende regionali erano raggruppate in due stands ufficiali di cui uno curato dal Centro regionale vitivinicolo, con una cinquantina di aziende, allestito in collaborazione con l'Ente Fiera di Udine, la Camera di Commercio di Gorizia, la Comunità Montana del Collio e i Consorzi DOC; l'altro, della Camera di Commercio di Trieste, che ospitava una decina di produttori.

Sono ancora in corso di valutazione le ragioni che hanno suggerito questa doppia presenza ufficiale regionale, anche in considerazione del fatto che lo stand della Camera di Commercio di Trieste era abbandonato a se stesso, limitandosi a presentare alcune bottiglie di aziende triestine su una scaffalatura per metà vuota e senza il... conforto di una presenza umana. Ben diverso e decisamente più qualificante lo spazio espositivo allestito dal Centro, che presentava in un'area strategicamente valida una panoramica della produzione regionale, con possibilità di assaggio dei prodotti e loro illustrazione da parte di un enotecnico diplomato che parlava correttamente lo sloveno.

Non finisce qui, peraltro, l'estemporaneità regionale, tant'è che in un altro padiglione era presente una esposizione collettiva di un gruppo di produttori friulani, circa una decina anche qui, che sotto la denominazione «Amici del Vino», avevano allestito uno stand e organizzato una presentazione dei vini esposti, nell'enoteca della Fiera, a un gruppo di invitati compresi i ministri dell'agricoltura e del turismo.

Questo modo di presentarsi all'estero, anche da un punto di vista coreografico, può considerarsi ottimale, come pure ideale senz'altro lo è per quanto riguarda l'incisività sui visitatori e sui loro commenti.

Se questi sono gli obiettivi che ci si prefigge, è doveroso riconoscere, in tutta onestà, che il metodo seguito alla Fiera del Vino di Ljubljana è il migliore.

Non lo è più se, per caso, si vuole diffondere una immagine di prestigio, infondendo nel visitatore il concetto di un'alta qualità del prodotto e di una serietà operativa che ne determina la collocazione ai vertici della gamma. Ma questo, forse, è un discorso che non interessa.

Peccato, perché la Fiera del Vino di Ljubljana e il concorso che la precede, hanno risonanza internazionale e sono uno dei punti d'orgoglio dei nostri vicini, come ha ricordato il Presidente sloveno Peterle nella prolusione che ha tenuto in occasione della cerimonia di apertura della manifestazione.

Il saluto dell'Amministrazione regionale è stato portato dal Presidente del Centro regionale vitivinicolo Pittaro, che, complimentandosi per il livello raggiunto dalla manifestazione, ha augurato le migliori fortune per le edizioni future.

Nel corso della Fiera sono state richieste diverse informazioni da parte di ristoratori privati jugoslavi, sui prezzi e sulle possibilità di importare il vino friulano, dimostrando così quantomeno un interesse che, considerando lo sviluppo avviato dalla vicina Repubblica, potrebbe, in un futuro non lontano, portare all'instaurazione di rapporti commerciali.

Doveroso citare invece il business friulano nel campo delle etichette. Pare infatti che gli amici sloveni trovino alcune difficoltà al momento nel reperire aziende locali in grado di fornire etichette, per cui si rivolgono di preferenza ad aziende friulane altamente specializzate e che già forniscono le etichette ad aziende di molti Paesi europei●

Renato Lauzana

In alto: il Presidente della Repubblica Slovena Peterle ed il Presidente del Centro regionale Piero Pittaro.

Notizie

Vini d'autore 1990

Grande successo dei vini regionali alla rassegna veneziana «3ª Selezione nazionale vini d'autore». Ben sette sono i vini arrivati alla «nomination» e premiati come vini d'autore. Tre di questi hanno superato la fase finale degustativa di una giuria internazionale ed hanno ottenuto l'ambito premio «Marco Polo 1990».
La cerimonia della premiazione è avvenuta al Teatro La Perla del Lido di Venezia, con uno spettacolo eccezionale di musica e balletti, trasmesso in diretta dalla prima rete della Rai. È, questa, una manifestazione che porta ai massimi livelli l'immagine del vino e che, presentata nella splendida cornice veneziana, ha un impatto notevole sul consumatore.
Ci complimentiamo col Presidente della Camera di Commercio di Venezia, Mario Valeri Manera, per la perfetta organizzazione della serata.
Ma i complimenti del «Vigneto chiamato Friuli» vanno estesi con entusiasmo a tutti i vincitori dei premi, in particolare ai nostri, che da decenni lavorano con l'occhio alla qualità.

Elenco premiati col Marco Polo 1990

Vini bianchi giovani dell'ultima vendemmia
Sauvignon del Collio DOC, 1989
Puiatti S.r.l., Farra d'Isonzo (GO)

Vini bianchi affinati con più di un anno dalla vendemmia
Marco Felluga, 1988
Felluga Marco S.r.l., Gradisca d'Isonzo (GO)

Vini rossi con non più di due anni dalla vendemmia
L'Altromerlot Colli Orientali del Friuli DOC, 1988
Torre Rosazza della Genagricola S.p.A., Manzano (UD)

Vini rossi affinati da tre a quattro anni dalla vendemmia
Mormoreto, 1986
Marchesi de' Frescobaldi S.p.A., Firenze

Vini rossi affinati oltre i quattro anni dalla vendemmia
Solaia, 1985
Marchesi L. e P. Antinori, Firenze

Vini rosati
In questa categoria nessun vino ha ricevuto il premio

Vini da dessert dell'ultima vendemmia
La Galeisa Moscato d'Asti DOC, 1989
Caudrina di Dogliotti Redento & Figli, Castiglione Tinella (CN)

Vini da dessert con più di un anno di affinamento
Vin Santo di Carmignano DOC, 1985
Tenuta di Capezzana - Contini Bonacossi, Carmignano (FI)

Elenco dei vini d'autore 1990

Müller Thurgau del Friuli- Venezia Giulia, 1989
Bandut di Colutta

Sauvignon del Collio DOC, 1989
Puiatti S.r.l.

Sauvignon, Colli Orientali del Friuli DOC, 1989
Tenuta Sottomonte del Conte d'Attimis Maniago S.a.s.

Cervaro della Sala, 1987
Marchesi L. e P. Antinori S.p.A.

Marco Felluga, 1988
Felluga Marco S.r.l.

Vigneto del Falcone, 1988
Cavalchina di Piona Giulietto

Poligono Franciacorta rosso DOC, 1988
Vitivinicola Cornaleto di Lancini Luigi

L'Altromerlot, Colli Orientali del Friuli DOC, 1988
Torre Rosazza della Genagricola S.p.A.

Mormoreto, predicato di Biturica, 1986
Marchesi de' Frescobaldi S.p.A.

Riecine Chianti Classico DOCG, 1986 Riserva
Riecine di Abbagnano e Dunkley

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, 1986 Riserva
Tenuta Trerose S.r.l.

Brunello di Montalcino DOCG, 1985
Tenuta Argiano S.r.l.

Solaia, 1985
Marchesi L. e P. Antinori

Tignanello, 1985
Marchesi L. e P. Antinori

La Galeisa Moscato d'Asti DOC, 1989
Caudrina di Dogliotti Redento & Figli

Verduzzo del Friuli-Venezia Giulia, 1989
Russiz Superiore S.a.s.

Picolit, Colli Orientali del Friuli DOC, 1989
Tenuta Sottomonte del Conte d'Attimis Maniago

Vin Santo di Carmignano DOC, 1985
Tenuta di Capezzana - Contini Bonacossi

Borgo Maragliano, 1987 vendemmia tardiva
Giuseppe Galliano

Capitel Monte Fontana Recioto della Valpolicella DOC, 1986
F.lli Tedeschi

Notizie

«A taste of the future»

Pur se già in parte conosciuti, i vini friulani in Canada hanno avuto modo di farsi ulteriormente apprezzare in occasione della Fiera Food Pacific che si è tenuta dal 16 al 18 agosto a Vancouver. Alla manifestazione, che ha carattere biennale, l'Enoteca Italiana di Siena — in collaborazione con l'ICE — ha organizzato una partecipazione ufficiale alla quale hanno aderito sette regioni italiane, tra le quali il Friuli-Venezia Giulia che ha presentato ben 16 vini sui 67 presenti delle altre Regioni italiane.

Inserendosi in quello che l'Ente Fiera ha definito come tema ufficiale della manifestazione: «A Taste of the Future» (Un Assaggio per il Futuro), l'Enoteca Italiana di Siena ha organizzato nei tre giorni di apertura della Fiera, una serie di 9 degustazioni guidate, che hanno visto una partecipazione attenta di operatori e giornalisti. Le degustazioni sono state guidate da quel maestro di cerimonia che è il Direttore dell'Enoteca Italiana di Siena, dott. Pasquale Di Lena, oramai universalmente conosciuto come messaggero della più qualificata produzione vinicola italiana. Il sen. Margheriti, Presidente del sodalizio senese, nella prolusione di apertura, ha rivolto un particolare saluto ai responsabili della British Columbia Liquor Distribution Branch, che hanno seguito gran parte delle degustazioni, auspicando l'instaurazione di ulteriori rapporti di collaborazione per quanto riguarda la promozione dei vini italiani in Canada.

Analogo discorso è stato affrontato con i responsabili del Liquor Board della British Columbia, importatore esclusivo del vino e delle altre bevande alcoliche, nel corso di una apposita degustazione guidata, a loro riservata.

Altre presentazioni particolari sono state programmate, in particolare con la catena di alberghi «Four Seasons», dei ristoranti «Earl's» e «Umberto's», per valutare proposte di iniziative promozionali da sviluppare nei prossimi anni.

Il fulcro comunque di tutte le iniziative messe a punto, è stato pur sempre lo spazio espositivo allestito alla Food Pacific. Una grande piazza, con la riproduzione di una bella fontana e arricchita da vasi di fiori e piante, tavoli ricchi di bicchieri, il tutto predisposto con tipico gusto italiano. Un'isola di colori che successivamente si è arricchita anche di profumi e sapori mediterranei, diventata subito punto di riferimento dei visitatori significando così la particolare attenzione che i prodotti italiani suscitano in quella parte di mondo.

Non è stato quindi un caso che il brindisi seguito alla inaugurazione della Fiera, sia stato fatto con uno spumante italiano, presentato per l'occasione alle maggiori autorità canadesi presenti, dal rappresentante del Governo italiano: il Direttore Generale della Produzione Agricola del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, dott. Vincenzo Pilo.

Sono molteplici le considerazioni che si possono fare in merito alla partecipazione a questa Fiera, che vuole affermarsi come la più importante vetrina espositiva aperta sul Pacifico. Prima fra tutte la ricettività di un mercato composto in gran parte da gente che per motivi diversi conosce l'Italia ed ha rapporti di affari con ditte italiane. In secondo luogo non vanno dimenticate le azioni promozionali svolte in passato che, pur con tutti i limiti della loro frammentarietà hanno seminato quanto meno una certa curiosità e, in alcuni rari casi, anche limitate correnti commerciali.

È indispensabile, quindi, affrontare in termini concreti ed attuali il tema della promozione dei vini italiani in genere e friulani in particolare, sul mercato canadese, al fine di non vanificare quanto fatto fino ad ora e fronteggiare la concorrenza di nazioni quali il Cile, l'Argentina, la Spagna, ecc. che si affacciano ai principali mercati internazionali●

Renato Lauzana

Notizie

Pier delle Vigne

Rientrando da un viaggio di studio in Germania (autunno 1974) dove mi ero soffermato per un periodo di studio tra i vigneti del Reno insieme a vari viticoltori del Collio e dell'Isonzo, organizzai una serata tecnica per illustrare anche agli assenti quanto di buono si stava facendo presso l'Istituto di Geisenheim.
Direttore di primo pelo ai Consorzi di tutela dei vini DOC Goriziani pregai il dott. Pierluigi Carniel, direttore dell'Osservatorio per le Malattie delle piante di Gorizia (ma allora con competenza anche su Udine e Pordenone) di darmi una mano, per compensare con la sua esperienza le mie incertezze.
Ne nacque un buon lavoro in cui scoprimmo sintonie tecniche, ma soprattutto umane, che avrebbero caratterizzato la nostra amicizia anche negli anni futuri.
E quando, recentemente, Carniel ci ha salutati alla Direzione dell'Agricoltura, in un momento così importante e bene riassunto dal direttore regionale Pascolini ho ripercorso in rapida sequenza i vari anni in cui, avendo la fortuna di stare vicino a quest'uomo eccezionale, ho iniziato anch'io a crescere in personalità e professionalità rubando segreti e mutuando comportamenti.
Ammirai ed ammiro in quest'uomo forte e buono la grande voglia di vivere, accentuata da un incidente stradale che lo relegò per oltre tre anni, giovane laureato, a dipendere totalmente dagli altri.
Ne uscì un uomo nuovo, un lavoratore instancabile e motivato, sempre disponibile a dare il suo contributo e particolarmente affascinato dalle imprese nuove, difficili, ovvero ritenute impossibili, che affrontava (ed affronta) senza timori reverenziali.
Nel 1975, curiosando nell'Oltrepò pavese ed altrove, impostammo nel Collio una prova di difesa del vigneto con elicottero (16 aziende per 60 ettari). Grande l'entusiasmo iniziale, estenuante l'impegno per levatacce notturne ed adattamenti di strategie a getto continuo, in un ambiente certamente disponibile all'innovazione ma, ancor più, incline alla diffidenza avverso tecniche ...futuristiche.
Fu un esperimento interessante, non privo di delusioni e che comunque confermò l'impossibilità, da parte dell'uomo di collina, di delegare alla macchina il proprio lavoro.
Con Carniel e Angelo Rollo, allora capo degli Ispettorati provinciali dell'agricoltura di Gorizia e Trieste, mettemmo in cantiere una serie interminabile di iniziative in campo vitivinicolo, che caratterizzarono una stagione felice e non breve (1974/1979), in cui all'Ente pubblico ed ai Consorzi DOC si riavvicinarono con entusiasmo molti operatori.
Ricordo, fra i vari momenti, la grandinata che falcidiò il Cormonese il 26 giugno 1978 e che vide tutti noi impegnati «porta a porta» a fornire il giorno stesso a quei viticoltori, distrutti moralmente ed economicamente, prodotti antibotritici e cicatrizzanti, a titolo gratuito.
Considerazioni a braccio, dunque, per registrare un lungo ciclo che si chiude solo nella sua parte ufficiale, ma non sostanziale.
Pierluigi Carniel, fitopatologo *ubiquitario*, con conoscenza vastissima in tutto il campo agricolo, non ha mai nascosto un particolare amore per il vigneto, che ha portato gli amici a ribattezzarlo «Pier delle Vigne». Anche per tale motivo continuerà la sua opera nel «Vigneto chiamato Friuli», attento ai problemi del viticoltore ed alle esigenze del consumatore

Claudio Fabbro

La musica, come il vino, è arte

Chi è arrivato nella tenuta Villanova d'Isonzo per celebrare il rito della vendemmia nel giorno di sabato 15 settembre, ha avuto un'occasione in più per amare questo paese.
La sera, infatti, il Complesso di Ottoni dei «Berliner Philharmoniker» è stato impegnato in un affascinante repertorio di musiche del '500 e del '600. Nella prima parte della serata sono state eseguite le Opere (una per ogni autore) di Zelenka, Lully, Gabrieli, Störl, Scheidt, Albrici ed Händel.
I temi della seconda parte, ormai prepotentemente nell'immaginario, sono stati quelli di un libero arrangiamento di Henry Purcell, la «Suite da West Side Story» di Leonard Bernstein e l'applauditissima dal numeroso pubblico giovanile presente «Yesterday» dei Beatles.
È stata veramente una serata piacevole quella che la tenuta Villanova ha voluto offrire ai numerosi ospiti presenti al concerto della vendemmia.
Potrebbe essere un esempio da seguire per la prossima annata vendemmiale: abbinare nei nostri paesi di collina e di pianura l'apertura delle vendemmie con un evento culturale. È anche questo un modo per far conoscere i nostri vini●

Corsi di aggiornamento in viticoltura e tecniche di cantina

Il CE.F.A.P. (Centro Formazione Agricola Permanente delle famiglie rurali del F.V.G.) anche quest'anno ha organizzato, in collaborazione con il Centro Regionale Vitivinicolo e l'E.R.S.A., corsi di aggiornamento in *Viticoltura e tecniche di cantina* della durata di 100 ore.
I corsi hanno lo scopo di dare una preparazione adeguata alla moderna e razionale conduzione di un vigneto e di fornire una buona preparazione sulle tecniche della vinificazione.
Sono indirizzati a viticoltori, operatori di cantina, ecc., e si svolgeranno a Gradisca d'Isonzo, Cividale, Tarcento ed in altre sedi che verranno successivamente stabilite.
I corsi avranno inizio a partire da lunedì 10 dicembre 1990. Sono previste due lezioni settimanali di quattro ore ciascuna, con orario diurno.
I modelli di domanda per l'ammissione ai corsi sono reperibili presso la sede del CE.F.A.P., presso il Centro Regionale Vitivinicolo e le sedi dei Consorzi DOC.
Le domande vanno presentate entro il 16/11/90 alla sede del CE.F.A.P. a Rivolto di Codroipo, S.S. Napoleonica, presso E.R.S.A. Per maggiori informazioni telefonare, nelle ore d'ufficio, al n. 0432/904278●

Il professionista in cantina

L'attività svolta dagli Enotecnici consulenti e liberi professionisti nella nostra regione è ormai un fatto concreto e importante.
Molte aziende viti-vinicole si avvalgono da anni di questi professionisti, e i risultati qualitativi raggiunti sono facilmente riscontrabili.
Non sempre, però, questa particolare attività viene adeguatamente riconosciuta. Per discutere di queste ed altre problematiche esistenti (cogliendo l'occasione, oltretutto, della vendemmia in corso) si è riunito nei giorni scorsi a Cividale del Friuli un buon numero di Enotecnici consulenti e liberi professionisti i quali, dopo ampio e costruttivo dibattito, hanno unanimamente espressa la necessità di ulteriori futuri incontri, atti a favorire e sviluppare sempre più la conoscenza e collaborazione fra tutti coloro che svolgono la libera professione. Con l'obiettivo finale di fornire alla propria clientela servizi sempre migliori e adeguati, promuovendo e valorizzando nel contempo la propria immagine professionale tutelandone gli interessi sotto il profilo etico, morale ed economico.

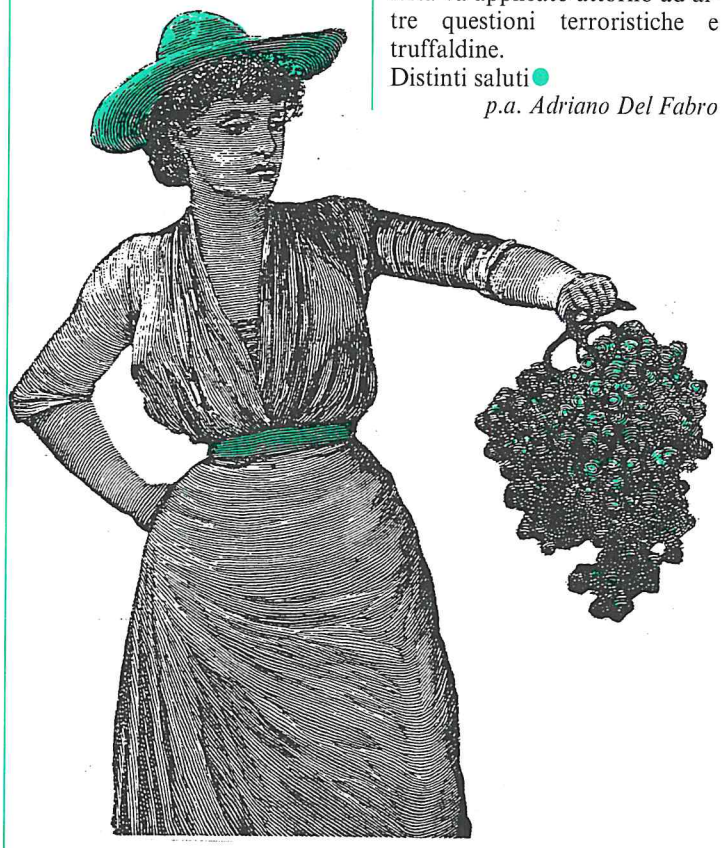
Al termine dei lavori, alcuni partecipanti sono stati incaricati di organizzare quanto prima un secondo incontro, predisponendo nel frattempo un elenco ufficiale di Enotecnici consulenti e liberi professionisti operanti nella nostra Regione. Detto elenco verrà successivamente reso pubblico e inviato a tutti gli uffici competenti e aziende vitivinicole della nostra regione●

Lettere

Ancora sul vino biologico

Pregiatissimo direttore.
«...Perseverare è diabolico!», è la prima cosa che ho pensato leggendo il Suo pezzo dal titolo «Vitivinicoltura biologica» del n. 3/90 di «Un vigneto chiamato Friuli», nientemeno che una relazione tenuta presso l'Accademia della vite e del vino.
Dopo il primo Suo intervento sul numero dell'aprile 1987, devo ammettere che c'è stata un'unica modifica nel Suo atteggiamento verso la vitivinicoltura biologica: il titolo. Per Sua bontà, questa volta ci risparmia il termine «imbecillità», ripiegando, nel testo, su: disoccupati mentali, falsari, truffaldini, cialtroni e amenità simili. Solo il direttore dell'Informatore agrario ha saputo fare di meglio parlando di volgare burletta dell'agricoltura biologica, di brigatismo ecologico e facendo il parallelo: Verdi uguale terroristi.
Tutto questo è un po' eccessivo, mi pare, se rapportato a quello che, oggi, rappresenta il vino biologico. In termini quantitativi è di gran lunga minore rispetto al vino al metanolo che, oltre alla truffa, ha provocato la morte dei bevitori. E parlando di vino come bene voluttuario, per favore, ci risparmi il pietismo fuori luogo dei morti per fame. Lo sappiamo tutti che i motivi di tali morti sono altrove e non nel semplice eventuale mancato aumento indefinito della produttività agricola...
In ogni caso, sul dizionario Oli-Devoto, *biologico* è ciò che è attinente agli esseri viventi. Non contraria a tali esseri. L'atrazina è attinente agli esseri viventi? I ditiocarbammati lo sono?
L'agricoltura biologica è l'agricoltura attinente agli esseri viventi nel senso del loro maggiore possibile rispetto. Probabilmente l'alternativa non è: o noi o loro (come sembrano spesso indicare le soluzioni «chimiche»), ma noi con loro (come cercano di fare con limiti e proposte l'agricoltura e la vitivinicoltura biologica).
Non capisco poi il Suo terrore per l'avanzata delle orde biologiche. Si dice che è il mercato che deve decidere il successo di un prodotto. Se c'è frode, se c'è inganno, se il prodotto viene proposto con imbecillità, se, peggio, è cattivo, non sarà acquistato e quindi che disturbo può dare ai meravigliosi vini oggi già saldamente in groppa al mercato? Il plus, dice Lei, è l'informazione che pende per il biologico. Ritengo che se così fosse stato, il referendum sui biocidi, sarebbe stato valido e vinto dai sì. Ma così non è stato e ciò dimostra che l'informazione ha giocato altri ruoli ma non quelli del porta-acqua al mulino dei biologici...
Nell'elenco degli attizzatori Lei mette anche i politici in cerca di notorietà. Giusto. Ci sono infatti anche i politici pompieri, ma è molto probabile (anche se siamo in pochi a sperarlo), che nell'arco di pochi mesi, alcuni politici lungimiranti riescano a portare a buon fine una qualche legge sull'agricoltura biologica. Ormai si tratta soltanto di vedere chi arriva prima tra Regione, Stato e CEE. Dopo di chè smetteremo di parlare di fumo e parleremo di arrosto, finalmente e molto più volentieri.
Non ho ancora chiaro dove Lei attinga le sue informazioni sul biologico, ma non si può omettere che, soltanto nell'ambito europeo, ci sono una decina di Università che hanno istituito insegnamenti di agricoltura biologica o alternativa e che, ad esempio, nella Germania Federale esiste una forte organizzazione di vitivinicoltori biologici (BOW - Bundesverband Okologischer Weinbau).
In merito al divieto di scrivere «vino biologico» sulle etichette, Le allego la notizia di una recente pronuncia del Pretore di Empoli che è di parere ben diverso dal Suo.
Da ultimo, il biologico può essere una palestra di improperi o barzellette, in particolare in una regione come la nostra dove la commercializzazione del vino va a gonfie vele (a quanto pare), ma può essere anche la punta avanzata di un progetto innovativo dell'agricoltura regionale. Al CON.F.A.BI. arrivato richieste di vino biologico (serio) dalla Germania, dalla Svizzera, dall'Inghilterra e forse questi non sono tutti imbecilli e, forse, il massimo stato d'allerta va applicato attorno ad altre questioni terroristiche e truffaldine.
Distinti saluti

p.a. Adriano Del Fabro



Egregio presidente,
ricevo la sua lunga lettera e la riscontro comunicandoLe che, fedele al principio della libertà di stampa e di opinione, la pubblicherò sul Vigneto di ottobre, con questo commento.
La mia relazione all'accademia della Vite e del Vino è stata una delle relazioni, sintonizzate sulla lunghezza d'onda di tutti gli Accademici. Illustri professori universitari, ricercatori, scienziati sono stati molto più duri di me. Chieda gli atti e li legga. Ma non voglio fare una relazione anche adesso. Le sintetizzerò solo alcuni concetti.
1) Ho analizzato alcune bottiglie di «vino biologico». Come risultato ho trovato anidride sol-

forosa come in ogni vino; rame oltre i limiti legali (pene fino a due anni di reclusione per i metalli pesanti!).

2) Esistono 9 scuole di enologia in Italia, 4000 enotecnici, centinaia di ricercatori, scienziati, studiosi ecc. Noi applichiamo ciò che ci dice la scienza e la ricerca, con prodotti autorizzati dal Ministero della Sanità. Non ci alziamo la mattina inventando un prodotto biologico: tutto il vino è biologico. Il caso metanolo è un caso di pirati come ci sono dappertutto. C'è la mafia, la n'drangheta, la camorra, i sequestratori, gli stupratori, i delinquenti. Anche il vino ha avuto (e speriamo non l'abbia ancora) il suo terrorismo!

3) Quindi il Suo vino è, ne più ne meno, «biologico» come il mio e come quelli di altri colleghi e di altre cantine. Solo che abbiamo il pudore di non dire sciocchezze. Il nostro vino è sano, genuino, igienico. Forse di più, in quanto usiamo il solfato di rame (metallo pesante e pericoloso) in dosi più contenute.

4) Caro presidente, se Ella conosce qualche tecnica per produrre meglio di quello che fa la quasi totalità dei produttori di vino e di uva ha il sacrosanto dovere di dirlo, di insegnare per farlo applicare a tutti. Da parte nostra Le metteremo a disposizione il giornale. Però chiediamo fatti precisi e non parole.

5) Non me ne abbia, La prego; non ce l'ho con Lei. La conosco come serietà e persona corretta. Ma ho visto ormai troppe cose per stare zitto. Di prove e di fatti ne ho da vendere.

Le auguro quindi successo in questa strada, a condizione che alla base ci sia l'onestà, come c'è da entrambe le nostre parti.

Buona vendemmia e buon vino biologico

Suo

Piero Pittaro

Una finestra sull'Europa

È stata inaugurata ufficialmente il primo settembre la nuova enoteca di piazza XXIV Maggio a Cormons. Si tratta in pratica, dell'avvio ufficiale dell'attività della cooperativa cormonese chiamata a gestire lo stabile annesso a palazzo Locatelli.

L'amministrazione comunale ne ha curato il restauro e l'arredamento con il contributo del Fondo Gorizia. L'utilizzo della struttura, slittato nel tempo, vuoi per il completamento degli impianti tecnologici vuoi per la messa a punto delle modalità di gestione da parte della società cooperativa, è finalmente una realtà. Perfezionati questi ultimi aspetti, ora l'enoteca aprirà ufficialmente i battenti. In essa sono riposte non poche attese per una maggior qualificazione dei vini cormonesi, peraltro già conosciuti oltre i confini nazionali.

Sorta nel febbraio del 1984, la cooperativa enoteca riunisce una ventina di aziende vitivinicole cormonesi, praticamente le maggiori imbottigliatrici del centro collinare.

La struttura di piazza XXIV Maggio dovrà costituire non solo una vetrina per i vini cormonesi, ma anche un'occasione di confronto con altre realtà vitivinicole nazionali ed estere. E su quest'ultimo aspetto, particolare attenzione sarà data ai vini dell'area dell'Alpe Adria, i quali troveranno uno spazio autonomo all'interno dell'enoteca cormonese: alla fine di ottobre si prevede infatti l'inaugurazione di una rassegna, che diverrà poi permanente, dei vini dell'Alpe Adria. Una finestra aperta sull'Europa, mentre a livello nazionale sarà attivato un interscambio dei vini tra gli aderenti all'associazione «Città del vino» di cui anche Cormons fa parte. Come si è detto, nell'edificio di palazzo Locatelli ci saranno uno spazio dedicato alla rassegna dei vini e una sala da degustazione vera e propria. Ovviamente sarà dato spazio anche alle iniziative gastronomiche ed a quelle attinenti alla produzione vitivinicola, come d'altra parte già è stato fatto con il corso per sommeliers e con alcune conferenze e degustazioni dei vini del Collio.

Viene così premiato un lavoro di lunghi anni che ha visto in prima linea il presidente Dario Raccaro ed i suoi collaboratori, impegnati in un lavoro di paziente composizione di un'iniziativa nuova, troppo sentita dai produttori locali per essere ulteriormente rinviata.

L'Enoteca si inserisce, peraltro, in una realtà agricola già consolidata, con protagonisti i Consorzi di tutela dei Vini «Collio» ed «Isonzo», nonché la Cantina Produttori, enti che tanto lustro hanno saputo dare alla cittadina collinare (*cf*)

Il merlot sotto esame

«Il merlot del mondo»: questo il filo conduttore del secondo appuntamento annuale organizzato dai sommeliers della delegazione pordenonese — sezione del Friuli-Venezia Giulia —. Un incontro qualificante, ad alto livello, tenutosi a Morsano al Tagliamento, in una splendida cornice qual è il palazzo Daniele Moro. Silvano Driussi, sindaco di Morsano, ha fatto gli onori di casa.

«È una serata a carattere promozionale — ha detto — il cui obiettivo è la scoperta della cultura enologica, ma anche delle tradizioni gastronomiche locali come il piatto dell'oca. Due prodotti che vanno propagandati tutto l'anno». Dal canto suo il fiduciario regionale dell'Ais, Francesco De Ruvo, dopo aver posto l'accento sull'operosità dei programmi didattici svolti dalla delegazione della Destra Tagliamento, ha ribadito che questa manifestazione dovrà assumere un carattere sempre più qualificante per diventare un «appuntamento classico».

La serata è entrata quindi nel vivo con la degustazione di 12 merlot scelti con cura dal delegato di Pordenone, Sergio Babbo. A guidarla, con vera professionalità, Eddy Furlan, consigliere nazionale dell'Ais che si è soffermato dapprima sulla descrizione del vitigno merlot.

Furlan e De Ruvo sono quindi passati ad analizzare le caratteristiche organolettiche dei singoli merlot. Con la scheda di degustazione Ais hanno esaminato colore, limpidezza, intensità, persistenza, qualità, armonia e struttura generale, scoprendone qualità e pregi.

Per l'Italia sono state presentate sei aziende: Volpe Pasini e Pighin (due merlot del Collio e Colli orientali del Friuli); Midolini di Manzano - Colli orientali del Friuli; Abbazia di Nervesa - Montello e Colli Asolani; Borgo Conventi - Villanova di Farra d'Isonzo; Pier Paolo Pasolini - La Delizia Casarsa.

Per la California è stato presentato «Acacia» - Napa Valley dell'84. Per la Francia 5 merlot: il «Chateau Puygueraud» dell'86; il Chateau La Cardonne dell'85; il Chateau La Grezzette dell'86; il Chateau Haut Marbuzet dell'85; il Chateau Lagrange del '79.

Ottimo il servizio, prestato dai sommeliers ai numerosi convenuti che al termine hanno potuto degustare il tradizionale piatto dell'oca.

Fra gli altri sono intervenuti il presidente del Consorzio Grave del Friuli Noè Bertolin, il direttore della Friulvini Livio Muz, il presidente della Cooperativa sommeliers F.V.G. Gianni Ottogalli, il segretario regionale dell'AIS Aurelio Franzolini e il presidente del gruppo ristoratori di Pordenone, nonché sommelier professionista, Bruno Dirindin.

Lorenzo Cardin

Meditate gente, meditate

Puntualmente la «Sopexa», l'azienda pubblico-privata francese deputata alla promozione dei vari prodotti d'oltralpe, invia a quanti più indirizzi riesce a mettere in computer, un foglio illustrativo dell'attività e dei risultati degli ultimi mesi.

L'ultimo arrivato è addirittura euforico per gli enormi risultati ottenuti in Italia.

Vale la pena di riportarlo integralmente affinché ognuno di noi mediti sulle metodologie di promozione a livello nazionale attuate in Francia, e le confronti con quelle paesane di casa nostra.

«L'Italia sedotta dalla Francia? Sembrerebbe proprio di sì, se guardiamo i dati finali del 1989. La penisola è tornata ad essere il primo cliente di Parigi nel settore agro-alimentare. Sostanzialmente è un duplice segno positivo: da un lato l'accresciuto benessere degli italiani, dall'altro la competitività del prodotto francese.

Le tavole degli italiani si sono arricchite delle cose migliori della grande tradizione francese. Il risultato finale è un volume di affari notevole sul piano europeo ed anche mondiale: ben 6.400 miliardi di lire. Tanto è stato — nel corso del 1989 — il valore delle esportazioni verso l'Italia. Il "più" in percentuale riguarda parecchie voci. Le importazioni di animali vivi sono più che raddoppiate; è arrivata anche più carne fresca (aumento del 4,5 per cento rispetto all'88) e carne congelata (9,72 per cento). Per tavole sempre più esigenti, crostacei e molluschi sono aumentati dell'11,7 per cento e le ostriche di quasi il 23 per cento. Piena avanzata dei formaggi e dei vini, questi ultimi aumentati di oltre il 44 per cento. In complesso l'impegno della Sopexa-Italia si è visto premiato: in un anno il valore in tonnellate dei prodotti agroalimentari francesi è quasi raddoppiato!

Su queste basi l'Italia è tornata ad essere il primo cliente per la Francia, riportando la Germania al secondo posto. Un '89 di successo, dunque, per i colori francesi. E i motivi ci sono: lo confermano i risultati di una vasta inchiesta realizzata con mille importatori stranieri sull'immagine dei prodotti d'oltralpe. Il risultato rivela che l'offerta francese possiede due punti di forza: la qualità ma anche la capacità di innovarsi, evolversi.

Le previsioni sono ottimistiche. A Parigi si prevede per il 1990 un ulteriore aumento del prodotto nazionale lordo di oltre il tre per cento. In Italia, l'inflazione, pur restando un problema, dovrebbe essere sotto controllo per tutto il '90. Sono due elementi fondamentali per rinnovare il successo della Sopexa.

Insomma — con la qualità e la tradizione — la "seduzione" continua!».

A buon intenditor poche parole. Meditate gente, meditate! *(pp)*

SOPEXAITALIA

Dalla Sardegna con successo

Su una superficie di 650 ettari, di cui oltre 400 a vigneto, e con i più moderni impianti e strutture per la produzione, lo stoccaggio e l'invecchiamento di vini di pregio, Sella&Mosca è oggi la più importante realtà vitivinicola in Sardegna e tra le più significative in Italia nel segmento dei vini di qualità medio-alta.

Complessivamente, Sella&Mosca produce circa 5 milioni di bottiglie — con una vendemmia di oltre 60.000 quintali di uve provenienti esclusivamente dalle proprie tenute —, impiega 90 addetti fissi e 500 stagionali, per un fatturato complessivo nel 1989 di oltre 20 miliardi di lire e con un tasso di crescita che, per il 1990, dovrebbe superare il 15%.

I prodotti Sella&Mosca sono destinati prevalentemente al mercato italiano e, per il 10% circa, all'esportazione; oltre che sul mercato nordamericano, è importante la presenza Sella&Mosca in Gran Bretagna, Svizzera e Germania.

La costante attenzione all'evoluzione del mercato e l'utilizzazione delle più moderne tecnologie, nel rispetto però delle tecniche tradizionali di viticoltura e vinificazione, permettono all'azienda di mantenere una posizione di primo piano nella produzione di vini di pregio. In questo modo Sella&Mosca si colloca in un segmento particolare del comparto — quella dei vini di qualità medio alta — che ha visto in questi ultimi anni crescenti successi di pubblico e mostra ancora significativi trends di sviluppo produttivo.

Gli impianti della Sella&Mosca, presso le tenute de I Piani di Alghero, comprendono oggi 3 linee di vinificazione, capaci ciascuna di trattare 500 quintali/ora di uva; 80 serbatoi di acciaio per la fermentazione di 64.000 ettolitri complessivi; il controllo computerizzato delle temperature durante il processo di fermentazione; una centrale frigorifera della capacità di 1.200.000 frigorie/ora; 146 vasche vinarie in cemento armato per lo stoccaggio di 55.000 ettolitri; botti in legno di rovere di Slavonia e barriques per l'affinamento di circa 9.000 ettolitri di vini rossi e bianchi pregiati.

Per garantire una più corretta fisiologia della vite, è stato realizzato un moderno impianto in grado di irrigare i 400 ettari a vigneto in soli 3/4 giorni, con la possibilità di programmare piccoli dosaggi nei tempi di maggiore necessità e di fronteggiare in tal modo periodi di stress idrici●

Incontri

L'AFRI è una associazione senza fini di lucro e affiliazioni che opera a Udine dal 1977 con l'obiettivo di promuovere e di diffondere al meglio le opportunità di incontro e scambio tra giovani e persone di diverse nazionalità e cultura, per una migliore conoscenza dei diversi caratteri e modi di vita. L'attività dell'associazione si esplica in scambi di classe tra istituti di istruzione secondaria, scambi per giovani portatori di handicap fisico e seminari ed incontri su temi specifici.

In collaborazione con la Casa del vino di Udine l'AFRI organizza una serie di conferenze sulla viticoltura e cultura del vino in Friuli oltre a visite guidate presso aziende rappresentative della realtà vinicola regionale, il tutto nell'ambito della annuale «Festa delle vendemmie» alla quale sono stati invitati tecnici e persone interessate di diverse nazionalità.

Il programma contempla una prima conferenza il 26 novembre che si terrà presso la Casa del vino, sulla «Viticoltura ed enologia friulana dalle origini ad oggi», tenuta da tecnici e cultori della materia del Centro regionale vitivinicolo del Friuli-Venezia Giulia.

Il 28 novembre in Cividale del Friuli verrà affrontato il problema della produzione del cosidetto vino «biologico». Tale argomento verrà illustrato dal professor Vincenzo Girolami ordinario di Entomologia presso la facoltà di agraria di Udine che parlerà anche della lotta integrata dei vigneti. Il professor Roberto Zironi dell'istituto di Tecnologie alimentari della facoltà di agraria di Udine, terrà una relazione sulle tecniche di vinificazione in assenza d'interventi chimici. Il 29 novembre si terrà una conferenza su «L'Europa agricola 1992» che si avvarrà di illustri relatori quali il senatore Paolo Micolini presidente della federazione regionale dei coltivatori diretti, il preside della facoltà di agraria di Udine professor Cesare Gottardo ed il presidente degli enotecnici italiani Piero Pittaro. Durante la conferenza verranno illustrati gli aspetti politici, economici e tecnici perseguibili per una maggiore qualificazione della produzione vitivinicola pur nel rispetto delle autonomie e delle tradizioni locali.

Il 30 novembre nell'ambito della fiera Eurovite di Gorizia il dott. Claudio Fabbro terrà una conferenza sui vini della zona collinare del F.V.G.

Le conferenze sono aperte a tutti gli interessati●

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

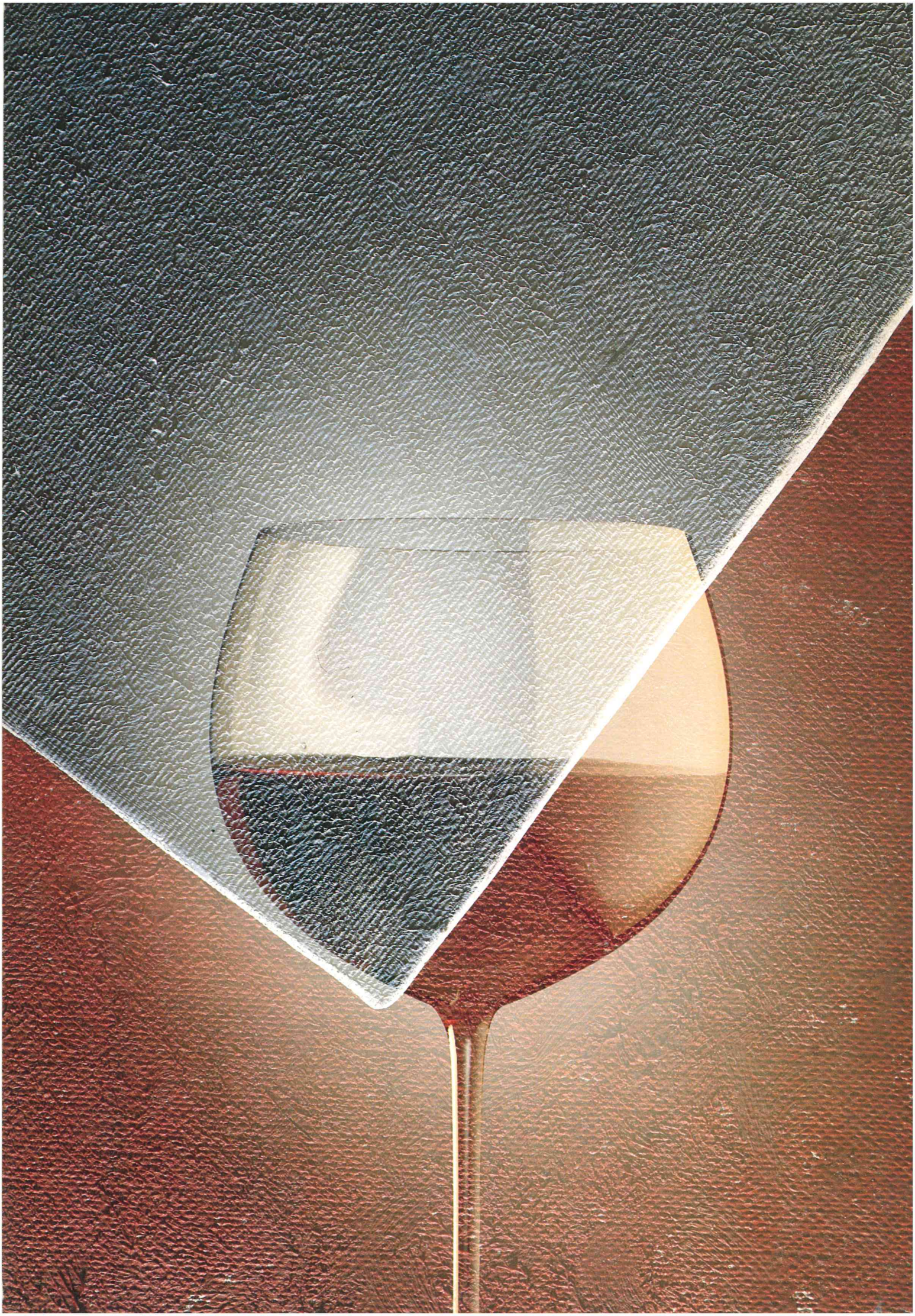
Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con
Patrizia Novajra

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Studio Pavonello, archivio del Centro regionale vitivinicolo, Paolo Gallo

La foto di copertina è
di Paolo Gallo

L'illustrazione del sommario
è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno VIII n. 5
settembre-ottobre 1990